Langenegger Thymian-Zitronenpfefferkäse

Der Langenegger Thymian-Zitronenpfefferkäse verbindet die traditionelle Käseherstellung im Bregenzerwald mit einer fein abgestimmten Kräuterkomposition. Hergestellt aus hochwertiger Langenegger Heumilch und naturgereift, entwickelt der entrindete Schnittkäse während seiner mindestens sechswöchigen Reifezeit seinen geschmeidigen Teig und sein vollmundiges Aroma. Die Veredelung mit aromatischem Thymian und feinem Zitronenpfeffer verleiht ihm seinen einzigartigen Charakter und sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel aus würzigen Kräutern und frischer Pfeffernote.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Langenegger Thymian-Zitronenpfefferkäse verbindet die traditionelle Käseherstellung im Bregenzerwald mit einer fein abgestimmten Kräuterkomposition. Hergestellt aus hochwertiger Langenegger Heumilch und naturgereift, entwickelt der entrindete Schnittkäse während seiner mindestens sechswöchigen Reifezeit seinen geschmeidigen Teig und sein vollmundiges Aroma. Die Veredelung mit aromatischem Thymian und feinem Zitronenpfeffer verleiht ihm seinen einzigartigen Charakter und sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel aus würzigen Kräutern und frischer Pfeffernote.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Langenegger Thymian-Zitronenpfefferkäse ist ein besonderer Genuss für alle, die feine Kräuteraromen und eine elegante Würze schätzen. Er eignet sich hervorragend für die Jause, als Highlight auf einer Käseplatte oder als aromatischer Snack zwischendurch. Besonders gut harmoniert er mit frischem Bauernbrot, Baguette, Trauben oder leichten Antipasti. Auch

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Heumilch-Schnittkäse aus Langenegg im Bregenzerwald. Feinnussig im Geschmack und geschmeidig in der Konsistenz.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm

in Salaten, Sandwiches oder als raffinierte Zutat in warmen Gerichten verleiht er den Speisen eine feine, würzig-frische Note.

Sonstige Auszeichnungen

2026: Gold beim Kasermandl 2026 2025: Gold beim Kasermandl 2025 2024: Silber beim Kasermandl 2024



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel