# Langenegger Bergkäse

Die Bergkäseerzeugung hat im Bregenzerwald eine lange Tradition und wird bis heute nach uraltem Rezept hergestellt.

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

## Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



#### Geschichte

Die Bergkäseerzeugung hat im Bregenzerwald eine lange Tradition und wird bis heute nach uraltem Rezept hergestellt.

### Verwendungsmöglichkeiten

Gehört zu jeder Brotzeit, auf Käseplatten, in Salate,...

#### Sonstige Auszeichnungen

2017, 2018 und 2019: Gold bei Kasermandl Prämierung in Wieselburg

## Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



#### Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 34% Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



# Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung

durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere

Mikroorganismenkulturen Reifedauer: 6 Monate Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



# Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

## **Abmessungen**

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 30kg Durchmesser: 65cm



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort



# Auszeichnungen und Qualitätssiegel

