

## Langenegger Dorfkäse

Der Langenegger Dorfkäse ist im Ländle einer der beliebtesten Käse für Groß und Klein.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2024



### Geschichte

Der Langenegger Dorfkäse ist im Ländle einer der beliebtesten Käse für Groß und Klein.

### Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, zum Überbacken, auf Käseplatten, gewürfelt als Snack,...

### Sonstige Auszeichnungen

2023: Gold und Tagessieg bei Vorarlberger Käseprämierung 2024: Gold bei Kasermandl Prämierung in Wieselburg

### Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



#### Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



**Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft  
mit beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

