Langenegger Dorfkäse

Der Langenegger Dorfkäse steht für die gelebte Käsetradition der Sennerei Langenegg und die enge Verbundenheit mit dem Bregenzerwald. Hergestellt aus frischer Heumilch unserer regionalen Milchlieferanten, vereint er handwerkliches Können mit bester Rohstoffqualität. Durch seine natürliche Reifung entwickelt der Dorfkäse seinen milden, fein-nussigen Charakter und hat sich über die Jahre zum beliebtesten Käse bei Jung und Alt entwickelt.

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 steht für die gelebte Käsetradition der Sennerei Langenegg und die enge Verbundenheit mit dem Bregenzerwald. Hergestellt aus frischer Heumilch unserer regionalen Milchlieferanten, vereint er handwerkliches Können mit bester Rohstoffqualität. Durch seine natürliche Reifung entwickelt der Dorfkäse seinen milden, fein-nussigen Charakter und hat sich über die Jahre zum beliebtesten Käse bei Jung und Alt entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Langenegger Dorfkäse ist ein vielseitiger

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: nicht 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: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Milder, nussig-feiner Heumilchkäse aus Langenegg im Bregenzerwald.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

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

Allrounder für die tägliche Küche. Sein milder, aromatischer Geschmack und der geschmeidige Teig machen ihn zum idealen Begleiter für Frühstück und Jause, ob auf frischem Brot, im Sandwich oder auf einer Käseplatte. Dank seiner hervorragenden Schmelzeigenschaften eignet er sich außerdem perfekt zum Überbacken von Toasts, Aufläufen, Gratins oder Gemüsegerichten. Auch in Salaten oder als feine Zutat in warmen Speisen sorgt der Dorfkäse für eine angenehm würzige Note.

Sonstige Auszeichnungen

2026: Gold bei Kasermandl 2026 2025: Gold bei Kasermandl 2025, Bronze bei den World Cheese Awards 2025, Silber bei Käsiade 2025 2024: Silber bei den World Cheese Awards, Gold bei Kasermandl Prämierung in Wieselburg 2023: Gold und Tagessieg bei Vorarlberger Käseprämierung



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel