

Langenegger Dorfkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Verwendungsmöglichkeiten

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

Sonstige Auszeichnungen

2016: Tagessieger Vorarlberger Käseprämierung
2017: Gold bei Kasermannl Prämierung in Wieselburg AMA Gütesiegel
2018: Gold bei Vorarlberger Käseprämierung
2019: Gold bei Kasermannl 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: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm

**Genossenschaft Langenegg regionale Genossenschaft
mit beschränkter Haftung**



Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

