

Langenegger espressokäse

Lange wurde getüftelt einen speziellen Käse für Kaffeeliebhaber zu entwickeln. Die spezielle Kaffeeröstung von der Arabica Kaffeebohne wird von der Altwiener Kaffeerösterei ausschließlich für diesen Käse hergestellt.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Lange wurde getüftelt einen speziellen Käse für Kaffeeliebhaber zu entwickeln. Die spezielle Kaffeeröstung von der Arabica Kaffeebohne wird von der Altwiener Kaffeerösterei ausschließlich für diesen Käse hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Brotzeit, auf Käseplatten, Käsewürfel,...

Sonstige Auszeichnungen

2024: Gold bei Käseprämierung in Wieselburg

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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: 15°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

