

## Langenegger Käse mit Chili

Der Langenegger Chilikäse wird aus Bregenzerwälder Heumilch hergestellt, und auf traditionelle Art gepflegt und gereift. Nach abschließender Reifung wird der Käse mit einer speziellen Chilimischung affiniert.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Der Langenegger Chilikäse wird aus Bregenzerwälder Heumilch hergestellt, und auf traditionelle Art gepflegt und gereift. Nach abschließender Reifung wird der Käse mit einer speziellen Chilimischung affiniert.

### Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käseplatten und für die Küche

### Sonstige Auszeichnungen

2024: Kasermann Käseprämierung in Wieselburg: Gold

### 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:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 6kg

**Durchmesser:** 30cm



**mit beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

