

Langenegger Sonnenkäse

Nach vielen Versuchen ist es uns gelungen einen fettarmen (35%F.i.T.) Käse zu entwickeln der eine relativ weiche Konsistenz aufweist und nicht zu trocken wirkt.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Nach vielen Versuchen ist es uns gelungen einen fettarmen (35%F.i.T.) Käse zu entwickeln der eine relativ weiche Konsistenz aufweist und nicht zu trocken wirkt.

Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Käse eignet sich ideal zur Jause, gehört zu jeder Käseplatte oder zu Salaten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 19%

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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

