

Lingener Emmentaler

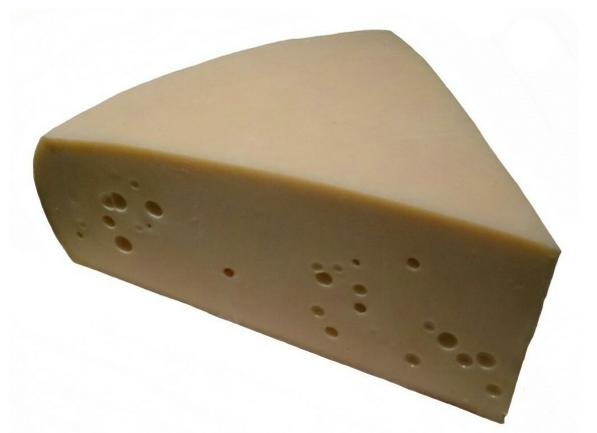
Aufgrund der Tatsache, dass in den 1990er Jahren fast alle Sennereien im Bregenzerwald auf Bergkäseproduktion umgestiegen sind, hat sich für die Sennerei Lingenu eine rege Nachfrage an Emmentaler entwickelt.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Aufgrund der Tatsache, dass in den 1990er Jahren fast alle Sennereien im Bregenzerwald auf Bergkäseproduktion umgestiegen sind, hat sich für die Sennerei Lingenu eine rege Nachfrage an Emmentaler entwickelt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl Sieger 2011 Kasermannl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 23cm

Gesamtgewicht: 90kg

Durchmesser: 80cm



Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Hof 28



6951 Lingenau

Vorarlberg