

Graukäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Hachaualm hergestellt und wird von Generation zu Generation überliefert.

Produktionsbetrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer

Vertrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Hachaualm hergestellt und wird von Generation zu Generation überliefert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 19cm



Hachaualm, Familie Sendlhofer

Produktionsstandort

5602 Wagrain

Salzburg