Graukäse

Graukäse ist in Tirol eine sehr beliebte traditionelle Spezialität und wird aus diesem Grund hergestellt.

Produktionsbetrieb: Familie Aigner
Vertrieb: Familie Aigner

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Graukäse ist in Tirol eine sehr beliebte traditionelle Spezialität und wird aus diesem Grund hergestellt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Steinsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Kümmel

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 15cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 18cm



Familie Aigner

Produktionsstandort

Panoramastraße 40
6265 Hart im Zillertal
Tirol