

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 Genusstempertatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Kümmel



Größe/Gewicht

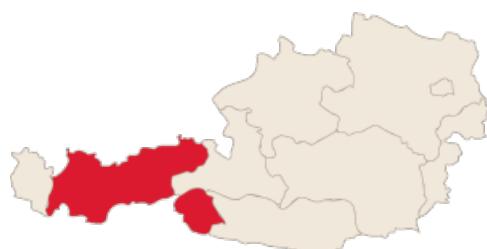
Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 15cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 18cm



Familie Aigner

Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

