Graukäse

Schon seit Generationen wird dieser Käse auf der Schlickeralm hergestellt und wurde vom Großvater des Pächters der Schlickeralm mit dem gleichen Grundrezept hergestellt.

Produktionsbetrieb: Schlickeralm
Vertrieb: Schlickeralm

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Schon seit Generationen wird dieser Käse auf der Schlickeralm hergestellt und wurde vom Großvater des Pächters der Schlickeralm mit dem gleichen Grundrezept hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Als Tiroler Spezialität mit Zwiebel, Essig und Öl oder auch nur mit Butter aufs Brot.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

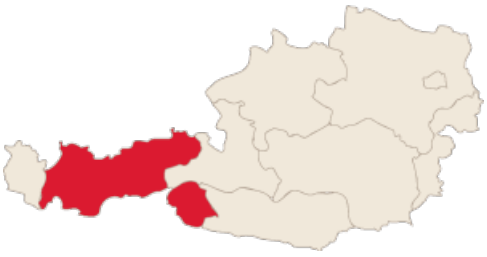
Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 3kg



Schlickeralm

Produktionsstandort

Telfes 37
6165 Telfes im Stubai
Tirol