

Graukäse

Dieser Käse ist ein Tiroler Traditionskäse und wird deshalb nach traditioneller Herstellung am Sillerhof von der Familie Kiechl hergestellt.

Produktionsbetrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller
Vertrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse ist ein Tiroler Traditionskäse und wird deshalb nach traditioneller Herstellung am Sillerhof von der Familie Kiechl hergestellt.

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: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg



Kiechl Resi und Josef, Siller

Produktionsstandort

Rothmayrgasse 13

6074 Rinn

Tirol