

## 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