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