

Lieb Graukäse

Graukäse ist einer der ältesten Käse und wird seit vielen Jahrhunderten in Tirol produziert. Seit 1929 produziert die Familie Lieb Graukäse in bester Qualität und erhält damit eine Jahrhunderte alte Tradition.

Produktionsbetrieb: Lieb Graukäse GmbH
Vertrieb: Lieb Graukäse GmbH

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Graukäse ist einer der ältesten Käse und wird seit vielen Jahrhunderten in Tirol produziert. Seit 1929 produziert die Familie Lieb Graukäse in bester Qualität und erhält damit eine Jahrhunderte alte Tradition.

Verwendungsmöglichkeiten

aufgrund des niedrigen Fettgehaltes (absoluter Fettgehalt 0,5 %) ist Graukäse eine ideale Fasten- und Diätspeise

Sonstige Auszeichnungen

mehrmalige Auszeichnungen und Medaillen bei der internationalen Kässiade in Hopfgarten.
Mehrmalige Auszeichnungen bei DLG-Prämierungen.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 2%

Fett absolut: 1%

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Speisesalz und Pfeffer gewürzt

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Lieb Graukäse GmbH

Produktionsstandort



Waldeben 1

6133 Weerberg

Tirol