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 Käsiade in Hopfgarten. Mehrmalige Auzeichnungen 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

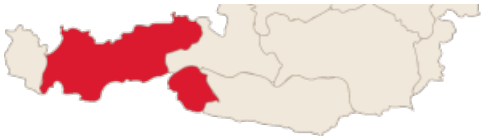
Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Lieb Graukäse GmbH

Produktionsstandort



Waldeben 1

6133 Weerberg

Tirol