

## 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 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