Sallers Graukäse

Seit 1987 verarbeitet die Familie Saller hofeigene Milch zu Käse und hat somit ein zweites Standbeit in der Landwirtschaft geschaffen.

Produktionsbetrieb: Kögerlalm, Familie Saller
Vertrieb: Kögerlalm, Familie Saller

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Seit 1987 verarbeitet die Familie Saller hofeigene Milch zu Käse und hat somit ein zweites Standbeit in der Landwirtschaft geschaffen.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal zu einer zünftigen Jause und für Käsespätzle

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 6kg
Durchmesser: 30cm



Kögerlalm, Familie Saller

Produktionsstandort

5651 Teufenbach

Salzburg