

Sallers Graukäse

Seit 1987 verarbeitet die Familie Saller hofeigene Milch zu Käse und hat somit ein zweites Standbein 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 Standbein 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