Tirol Milch Graukäse

Graukäse war früher ein Arme-Leute-Essen, denn Magermilch war in der Tiroler Alpenregion nach dem Abschöpfen des Rahms meist im Überfluss da. Neben dem Holzofen wurde der Käsebruch natürlich zu Graukäse gereift. Nach dem Schriftsteller Helmuth Schönauer braucht jede Region drei Dinge: eine Fahne, eine Hymne und eine Leibspeise. Die Leibspeise der Tiroler ist der Graukas.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Graukäse war früher ein Arme-Leute-Essen, denn Magermilch war in der Tiroler Alpenregion nach dem Abschöpfen des Rahms meist im Überfluss da. Neben dem Holzofen wurde der Käsebruch natürlich zu Graukäse gereift. Nach dem Schriftsteller Helmuth Schönauer braucht jede Region drei Dinge: eine Fahne, eine Hymne und eine Leibspeise. Die Leibspeise der Tiroler ist der Graukas.

Verwendungsmöglichkeiten

Graukäse ist zu 99 % fettfrei – also auch eine optimale Fasten- oder Diätspeise Klassisch isst man Tiroler Graukäse mit Butter auf Bauernbrot oder man mariniert ihn mit Essig, Öl und frischen Zwiebeln. Er wird auch für Kaspressknödel verwendet.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 2%
Lab: kein Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.3kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol