

Tiroler 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-kraftig



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-kraftig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.9kg



Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

