Zillertaler Graukäse JUNG (Laib)

Der Graukäse galt früher als Arme-Leute-Essen. Der fetthaltige Anteil der Milch wurde für die Herstellung von Butter verwendet. Die übrig gebliebene Magermilch war in großen Mengen vorhanden und wurde durch die Herstellung von Graukäse haltbar gemacht. Heute ist der Graukäse eine traditionelle Spezialität und ernährungsphysiologisch aufgrund des geringen Fettgehalts und der wertvollen Inhaltsstoffe ein sehr interessantes Produkt. Er ist wegen seines kaum nennenswerten Fett- und Kohlehydratgehalts ausgesprochen cholesterinarm. Er enthält Großteils leichtverdauliches biologisch hochwertiges Milcheiweiß und eignet sich besonders als Träger für Mineral- und Aufbaustoffen für den Körper. Der Graukäse zählt zu den Sauermilchkäsesorten und ist ein Naturprodukt, das ohne Lab hergestellt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: Erlebnissennerei Zillertal GmbH

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Graukäse galt früher als Arme-Leute-Essen. Der fetthaltige Anteil der Milch wurde für die Herstellung von Butter verwendet. Die übrig gebliebene Magermilch war in großen Mengen vorhanden und wurde durch die Herstellung von Graukäse haltbar gemacht. Heute ist der Graukäse eine traditionelle Spezialität und ernährungsphysiologisch aufgrund des geringen Fettgehalts und der wertvollen Inhaltsstoffe ein sehr interessantes Produkt. Er ist wegen seines kaum nennenswerten Fett- und Kohlehydratgehalts ausgesprochen cholesterinarm. Er enthält Großteils leichtverdauliches biologisch hochwertiges Milcheiweiß und eignet sich besonders als Träger für Mineral- und Aufbaustoffen für den Körper. Der Graukäse zählt zu den Sauermilchkäsesorten und ist ein Naturprodukt, das ohne Lab hergestellt wird.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 2%
Fett absolut: 1%
Lab: kein Lab
Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 1 Woche
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 14°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm
Gesamtgewicht: 3kg
Durchmesser: 21cm

Verwendungsmöglichkeiten

Traditionelle Gerichte, wie Zillertaler Krapfen, Pressknödel, Graukäsesuppe, Schlichternudeln uvm. werden mit den fein säuerlichen Graukäse verfeinert. Aber dieser ist nicht nur zum Verkochen beliebt sondern auch als Brotzeit wird der Graukäse mit Essig und Öl säuerlich angerichtet. Je nach Geschmack wird mit Zwiebeln und andere pikanten Zutaten angerichtet bzw. mit Kernöl mariniert.

Sonstige Auszeichnungen

SILBER für 12. Internationale Käsiade in Hopfgarten im Brixental



ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel