Zillertaler Graukäse JUNG (Minilaib)

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Dank wenig Fett und viel Eiweiß genießt Graukäse heute einen hohen Stellenwert in der ernährungsbewussten Küche.

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

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Dank wenig Fett und viel Eiweiß genießt Graukäse heute einen hohen Stellenwert in der ernährungsbewussten Küche.

Verwendungsmöglichkeiten

Zillertaler Krapfen, Pressknödel, Graukäsesuppe, Schlichternudeln, Graukäse mit Essig und Öl (je nach Geschmack mit Zwiebeln und Kernöl mariniert)

Sonstige Auszeichnungen

SILBER (13. Internationale Käsiade 2016 in Hopfgarten), SILBER (12. Internationale Käsiade 2014 in Hopfgarten), BRONZE (14. Internationale Käsiade 2018 in Hopfgarten)

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: 7cm
Gesamtgewicht: 0.3kg
Durchmesser: 8cm



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel