

## 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 vermarktet**

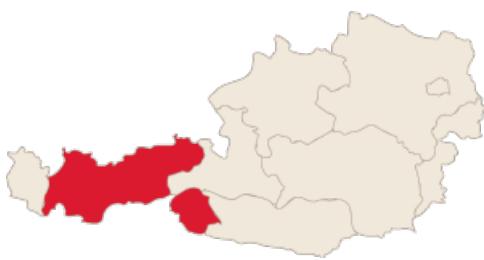
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 7cm

**Gesamtgewicht:** 0.3kg

**Durchmesser:** 8cm



### **ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.**

#### **Produktionsstandort**

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

#### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

