

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

