Graukäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Hachaualm hergestellt und wird von Generation zu Generation überliefert.

Produktionsbetrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer
Vertrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Hachaualm hergestellt und wird von Generation zu Generation überliefert.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

Allergene: Milchrpodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 19cm

Hachaualm, Familie Sendlhofer

Produktionsstandort

5602 Wagrain

Salzburg