

Lieb Graukäse

Graukäse ist einer der ältesten Käse und wird seit vielen Jahrhunderten in Tirol produziert. Seit 1929 produziert die Familie Lieb Graukäse in bester Qualität und erhält damit eine Jahrhunderte alte Tradition.

Produktionsbetrieb: Lieb Graukäse GmbH
Vertrieb: Lieb Graukäse GmbH

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Graukäse ist einer der ältesten Käse und wird seit vielen Jahrhunderten in Tirol produziert. Seit 1929 produziert die Familie Lieb Graukäse in bester Qualität und erhält damit eine Jahrhunderte alte Tradition.

Verwendungsmöglichkeiten

aufgrund des niedrigen Fettgehaltes (absoluter Fettgehalt 0,5 %) ist Graukäse eine ideale Fasten-und Diätspeise

Sonstige Auszeichnungen

mehrmalige Auszeichnungen und Medaillen bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten. Mehrmalige Auszeichnungen bei DLG-Prämierungen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 2%

Fett absolut: 1%

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Speisesalz und Pfeffer gewürzt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Lieb Graukäse GmbH

Produktionsstandort



Waldeben 1

6133 Weerberg

Tirol