

## Tiroler Graukäse

Graukäse war früher ein Arme-Leute-Essen, denn Magermilch war in der Tiroler Alpenregion nach dem Abschöpfen des Rahms meist im Überfluss da. Neben dem Holzofen wurde der Käsebruch natürlich zu Graukäse gereift. Nach dem Schriftsteller Helmuth Schönauer braucht jede Region drei Dinge: eine Fahne, eine Hymne und eine Leibspeise. Die Leibspeise der Tiroler ist der Graukas.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Graukäse war früher ein Arme-Leute-Essen, denn Magermilch war in der Tiroler Alpenregion nach dem Abschöpfen des Rahms meist im Überfluss da. Neben dem Holzofen wurde der Käsebruch natürlich zu Graukäse gereift. Nach dem Schriftsteller Helmuth Schönauer braucht jede Region drei Dinge: eine Fahne, eine Hymne und eine Leibspeise. Die Leibspeise der Tiroler ist der Graukas.

### Verwendungsmöglichkeiten

Graukäse ist zu 99 % fettfrei – also auch eine optimale Fasten- oder Diätspeise. Klassisch isst man Tiroler Graukäse mit Butter auf Bauernbrot oder man mariniert ihn mit Essig, Öl und frischen Zwiebeln. Er wird auch für Kaspressknödel verwendet.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 2%

**Lab:** kein Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.5.)  
Sauermilchkäse

**Reifedauer:** 2 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** würzig-kraftig



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 1.9kg



#### Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

#### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

