Zillertaler Graukäse PREMIUM (Laib)

Der Graukäse galt früher als Arme-Leute-Essen. Der fetthaltige Anteil der Milch wurde für die Herstellung von Butter verwendet. Die übrig gebliebene Magermilch war in großen Mengen vorhanden und wurde durch die Herstellung von Graukäse haltbar gemacht. Heute ist der Graukäse eine traditionelle Spezialität und ernährungsphysiologisch aufgrund des geringen Fettgehalts und der wertvollen Inhaltsstoffe ein sehr interessantes Produkt. Er ist wegen seines kaum nennenswerten Fett- und Kohlehydratgehalts ausgesprochen cholesterinarm. Er enthält Großteils leichtverdauliches biologisch hochwertiges Milcheiweiß und eignet sich besonders als Träger für Mineral- und Aufbaustoffen für den Körper. Der Graukäse zählt zu den Sauermilchkäsesorten und ist ein Naturprodukt, das ohne Lab hergestellt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Der Graukäse galt früher als Arme-Leute-Essen. Der fetthaltige Anteil der Milch wurde für die Herstellung von Butter verwendet. Die übrig gebliebene Magermilch war in großen Mengen vorhanden und wurde durch die Herstellung von Graukäse haltbar gemacht. Heute ist der Graukäse eine traditionelle Spezialität und ernährungsphysiologisch aufgrund des geringen Fettgehalts und der wertvollen Inhaltsstoffe ein sehr interessantes Produkt. Er ist wegen seines kaum nennenswerten Fett- und Kohlehydratgehalts ausgesprochen cholesterinarm. Er enthält Großteils leichtverdauliches biologisch hochwertiges Milcheiweiß und eignet sich besonders als Träger für Mineral- und Aufbaustoffen für den Körper. Der Graukäse zählt zu den Sauermilchkäsesorten und ist ein Naturprodukt, das ohne Lab hergestellt wird.

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: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 15cm
Gesamtgewicht: 3kg
Durchmesser: 30cm

Verwendungsmöglichkeiten

Für die Zubereitung von traditionellen Gerichten, wie die Zillertaler Krapfen, Pressknödel und die Graukassuppe. Am beliebtesten ist die leichte Brotzeit sauer angerichtet mit Essig, Öl und Zwiebeln, dazu Bauernbrot. Herrlich auch in der Kombination mit Pellkartoffeln und einem Glas Buttermilch.

Sonstige Auszeichnungen

GOLD 12. Internationale Käsiade in Hopfgarten im Brixental

ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel