

Zillertaler Graukäse

Produktionsbetrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Vertrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kraftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

Fett absolut: 1%

Lab: kein Lab

Allergene: Kuhmilch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22

6263 Fügen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

