



**Erlebnis Sennerei**

Zillertal



# GRAUKÄSE PREMIUM aus Heumilch

würzig deftig • eiweißreich und fettarm

Eine extra lange Reifezeit verleiht unserem Graukäse Premium ein intensives Malzaroma und einen geleeartigen Teig, mit hellem, bröseligem Topfkern.

Seine Rinde setzt zuerst weißen, dann grün-blauen Edelschimmel an – charakteristisch für diesen Sauermilchkäse.

Ein würziges Käseerlebnis für alle, die es deftig mögen.



Bestelleinheit: ca. 3 kg Laib

ca. 1,5 kg Halblaib

4 × ca. 500 g Minilaib

Art. Nr. 1471

Art. Nr. 1473

Art. Nr. 1481

Infos:

Sauermilchkäse aus pasteurisierter, magerer Bergbauern-Heumilch g.t.S. • hoher Proteingehalt weniger als 2% Fett • würzig deftig • extra lang gereift mit grauem Edelschimmel & Topfkern



Umweltvorteil: Etikett: aus 100% recycelbarem Papier.

Umkarton: 100% recycelbar und aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC-zertifiziert).