

A hagyomány megfelel az ízlésnek: A Sennies Grins több mint 150 év sajt kultúráját ünnepel!

Fedezze fel a Grins Dairy -t a Landeck -ben: egy hagyományos tejtermék, amely 1868 óta nagy minőségű szénatejtermékeket termelt.



Grins, Österreich - A Grin kis tiroli faluban a hagyomány nagyon fontos. A [vigyorgók](#) A legrégebbi mole együttműködő tirolokká alakultak, és a közösségben központi szerepet játszik. A sokkoló események ellenére, mint például a falu 1945 -es szinte teljes tüze, a társaság megmutatja erejét és ellenálló képességét. A tejtermék azonnal ismét kinyitotta kapuit egy "vésszituációs ismert" -vel, és folyamatosan szállította a régiót magas színvonalú tejtermékekkel.

Ma a tejtermék évente mintegy 120 000 kilogramm tejet dolgozik fel, amely körülbelül 20 vidéki társaságból származik a

vigyorok, a Pians, a Landeck és a Tobadill környező közösségeiből. A tejtermelés november és június eleje között zajlik, a gazdálkodók gyakran naponta kétszer hoznak friss tejet, hogy megtakarítsák a hűtési technológia költségeit. A tejtermék nemcsak gazdasági funkciót teljesít, hanem a régió kulturális örökségének fontos részét is.

A sajt széles skálája

A tejtermék sajtpincéjében, különféle fajták, amelyek nagyon népszerűek az ügyfelek körében. A félzsírból és a tölteléktől a tejsajtól a kerek puha sajtig a tiroli szürke sajtig, krémsajtig, vajig és joghurtig - a választás változatos, és sok szállodát és magán ügyfelet vonz. A közvetlen eladás, amelyre kedden és szombaton 9 -től 11 -ig tart, nagyon népszerű. Az ügyfelek megvásárolhatják a termékeket a „Ladali” falusi üzletben is, ahol a tejtermékek friss minőségét becsülik meg.

Theresa Köberl és Jonas Wolf futtatják a csapatot, amely minden nap a sajtot előállítja a szövetkezeti tisztviselők mellett. Theresa, a Felső -Ausztriából származó sajt, felfedezte szenvedélyét az ALM -en a tejipari munkák iránt és a sajt előállításának jó csapata. A munkanapod 7 órakor kezdődik: a tejet szivattyúzzák, sajtot állítanak elő, és olyan gondozási munkákat végeznek, mint például a sajtállvány kenése. Mindegyik kenyér súlya három és három és fél kiló, ami fizikailag kihívást jelent.

A szénatej sajátossága

A tejtermékek magas színvonalának döntő tényezője a szénatej használata. Ezt a speciális tejet a legeltetésből és a heditátoroktól szerezték be, és az utóbbi években kiváló hírnevet szerzett. Ehhez bmluk.gv.at, hogy a szénakabiparban ne használják a fermentációt. Ez olyan íztulajdonságokat hoz létre, amelyek elválaszthatatlanul kapcsolódnak a regionális növényvilághoz.

Ezenkívül a szénatejből származó termékek az omega-3 zsírsavak és a konjugált linolsavak (CLA) magasabb tartalmából részesülnek. A széna tej kb. 85% -át sajtmá dolgozzák fel. A Grins Dairy az EU jóváhagyási pecsétjének "garantált hagyományos specialitást" elnyerte, hogy nemcsak a hagyományt éli, hanem figyelembe veszi a legmagasabb igényeket a minőségre és a fenntarthatóságra is.

A vigyoros tej nemcsak a sajtgyártás helye, hanem a tirol kulturális tájának élénk része. Termékeik példaértékűek a hagyomány és a magas színvonalú kézi feldolgozás kombinációjára, amelyet a régió határain túl becsülnek meg. További információ a tejiparról elérhető a [hivatalos weboldalán] (<http://www.senei-grins.at/web/>).

Details	
Ort	Grins, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.sennerei-grins.at • www.bmluk.gv.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at