

## Materialien

### Boxen, Becher und Deckel:

Aus transparentem oder eingefärbtem Polypropylen (PP). Zugelassen für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

### Absaugbogen und Schlauchklemme:

Aus Edelstahl rostfrei 1.4301. Zugelassen für die Lagerung, Transport und Verarbeitung von Milch.

### Silikonschlauch:

Aus Silikon 60 Shore A. Transluzent, untalkumiert und temperaturbeständig von -50°C bis 200°C. Entspricht den FDA- und BfR-Anforderungen. Platinvernetzt (hierdurch bessere mechanischen Beanspruchbarkeit gegenüber herkömmlich peroxidisch vernetztem Silikon).

### Teigschaber:

Aus Buchenholz.

### Analogthermometer:

Aus Glas.

### Pergamentpapier:

Aus Pergament-Ersatz. Fettdicht und nassfest.

### Naturlabextrakt:

Flüssiges Naturlabextrakt BioRen 1:45.000. Labstärke speziell für DerKäser eingestellt. Für die Verarbeitung aller Käsesorten geeignet. Zertifiziert für die Produktion von Bio-Käse von der Austria Bio Garantie.

### Käsereisalz CaCl<sub>2</sub>:

Flüssiges Calciumchlorid 35% in Lebensmittelqualität.

### Kulturen:

Gefriergetrocknete Direktstarterkulturen. Alle für die Produktion verwendeten Zutaten sind nicht gentechnisch verändert. Kennzeichnung gem. (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

### Dosierlöffel:

Aus Polystyrol (PS).