



Verwendungszweck

Das Set DerButterer® de Luxe dient der Gewinnung von Rahm (Sahne) aus Rohmilch (frischer Milch) und der Herstellung von Butter. Nebenprodukt ist Buttermilch. Die verbleibende fettarme Milch kann getrunken und/oder weiterverarbeitet werden. Aus 6 Litern Rohmilch können etwa 150 - 200 g Butter hergestellt werden (bei höherem Fettgehalt in der Rohmilch und bei nicht pasteurisiertem Rahm ist die Ausbeute höher).

Motivation

Mehr aus Milch.
Rahm und Butter
auf traditionelle Weise
Einfach Selber Machen.

Lieferumfang

Butterer-Milchkanne 6 Liter aus Edelstahl
(mit Ausflussöffnung) mit Deckel
Absaugbogen aus Edelstahl
Silikonschlauch 40mm (+ Ersatzschlauch)
Schlauchklemme aus Edelstahl
Teigschaber
Butterform aus Edelstahl
Glas 1,5 Liter mit Bügelverschluss
Analogthermometer
Pergamentpapier (20 Stück)

Verwendung

- Als Transportbox für die Rohmilch
6 Liter Rohmilch gleich mit der Butterer-Milchkanne frisch beim Bauern zapfen und nach Hause bringen.
- Zum Aufrahmen
Die Butterer-Milchkanne für 12 h in einen kühleren Raum stellen.
Die Rohmilch rahmt natürlich auf.
- Zum Ablassen der fettarmen Milch
Durch den Absaugbogen wird die fettarme Milch vom Rahm getrennt. Außerdem kann so auch fettreiche Milch (für Doppelrahm-Frischkäse) gewonnen werden.
- Zum Buttern
Durch Schütteln des in der Butterer-Milchkanne verbliebenen Rahms bildet sich Butter.

Zubehör

Set DerKäser de Luxe
Art.Nr. 100 202

Daten

Maße Butterer-Milchkanne (DxH):
180x270 mm
Temperatur max.: 85°C
Alle Materialien: Lebensmittelecht
Reinigung: Spülmaschinengeeignet
Patent angemeldet