



Verwendungszweck

Das Set* DerKäser de Luxe dient der Herstellung von Quark und Frischkäse aus Rohmilch oder Frischmilch. Nebenprodukt ist Molke.

Aus 5 Litern Milch kann etwa 1,5 kg Quark / Frischkäse hergestellt werden.

Motivation

Mehr aus Milch.

Quark oder Frischkäse auf traditionelle Weise mit Naturlab Einfach Selber Machen.

Vollständig und perfekt aufeinander abgestimmt, für beliebige Mengen, schon ab 1 Liter Milch.

Inhaltsstoffe ausreichend für etwa 100 Liter Milch.

Lieferumfang

Siebwanne aus Edelstahl
 Wanne 5 Liter aus Edelstahl
 Deckel passend zu beiden Wannen
 Glas 2 Liter mit Bügelverschluss
 Naturlabextrakt BioRen 1:15.000
 Konzentrat 50ml
 Käseisalz CaCl₂ 35% flüssig 50ml
 Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) im Alubeutel
 Dosierlöffel
 Teigschaber
 Analogthermometer

Verwendung

Zur Dicklegung der Milch

Traditionell mit Naturlab. Einfache Dosierung für 1 bis 5 Liter Milch. Bei pasteurisierter Milch vorherige Zugabe von Käseisalz und Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien).

Zum Entmolken

Natürliches Entmolken nach dem Schneiden der dicken Milch.

Zum Abtropfen der Molke

Ganz einfach mithilfe der Siebwanne.

Zum cremig schütteln

Mixen mit etwas Restmolke für cremigen Quark

Zubehör

Set DerButterer® de Luxe
 Art.Nr. 100 102

Set DieJoghurtbox de Luxe
 Art.Nr. 100 302

Naturlabextrakt BioRen 1:15.000
 Konzentrat 50ml
 Art.Nr. 100 261

Käseisalz CaCl₂ 35% flüssig 50ml
 Art.Nr. 100 231

Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) im Alubeutel inkl. Dosierlöffel
 Art.Nr. 100 241

Daten

Maße Wanne (LxBxH): 320x175x150 mm
 Alle Materialien: Lebensmittelecht
 Reinigung: Spülmaschinengeeignet
 Lab aus ökologischer Produktion
 Patent angemeldet

* auch als Erweiterungsset (im Komplettsset) erhältlich.

Teigschaber und Analogthermometer nicht im Erweiterungsset enthalten.