



Verwendungszweck

Das Set* DerWeichkäser de Luxe dient der Herstellung von Weichkäse oder Mozzarella aus Rohmilch oder Frischmilch. Nebenprodukt ist Süßmolke.

Aus 5,0 Litern Milch kann etwa 800g Käse und 2,5 Liter Süßmolke hergestellt werden.

Motivation

Mehr aus Milch.

Weichkäse, Mozzarella u. ä. auf traditionelle Weise mit Naturlab Einfach Selber Machen.

Vollständig und perfekt aufeinander abgestimmt, für 5,0 Liter Milch.

Inhaltsstoffe ausreichend für etwa 100 Liter Milch.

Lieferumfang

Niedrige Siebwanne aus Edelstahl zum Aufnehmen des Käsebruchs

Hohe Siebwanne aus Edelstahl zum Pressen
Wanne 5 Liter aus Edelstahl zum Auffangen der Molke

Wanne 5 Liter aus Edelstahl zum Pressen

2 Aufbewahrungswannen 65 mm hoch aus Edelstahl mit je 1 Deckel

2 Einlegeböden aus Edelstahl

Naturlabextrakt BioRen 1:15.000
Konzentrat 50ml

Käsereisalz CaCl₂ 35% flüssig 50ml
Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) im Alubeutel

Dosierlöffel

Teigschaber

Analogthermometer

Verwendung

Zur Dicklegung der Milch

Traditionell mit Naturlab. Einfache Dosierung für bis zu 5,0 Liter Milch. Bei pasteurisierter Milch vorherige Zugabe von Käsereisalz und Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien).

Zum Auspressen der Süß- und Sauermolke
Ganz einfach mit den Siebwannen.

Zum Salzen

In Salzlake einlegen in der Wanne.

Zum Reifen

In einer der beiden Aufbewahrungswannen.

Zubehör

Set DerButterer® de Luxe
Art.Nr. 100 102

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

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

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

Daten

Maße Wanne 5 Liter (LxBxH):
320x175x150 mm

Alle Materialien: Lebensmittelecht

Reinigung: Spülmaschinengeeignet

Lab aus ökologischer Produktion

Patent angemeldet

* auch als Erweiterungsset erhältlich.

Art.Nr. 100 272

Hohe Siebwanne aus Edelstahl,
Wanne 5 Liter aus Edelstahl zum Auffangen der Molke,
Teigschaber und
Analogthermometer
nicht im Erweiterungsset enthalten.