



## Schnittkäse mit ME1

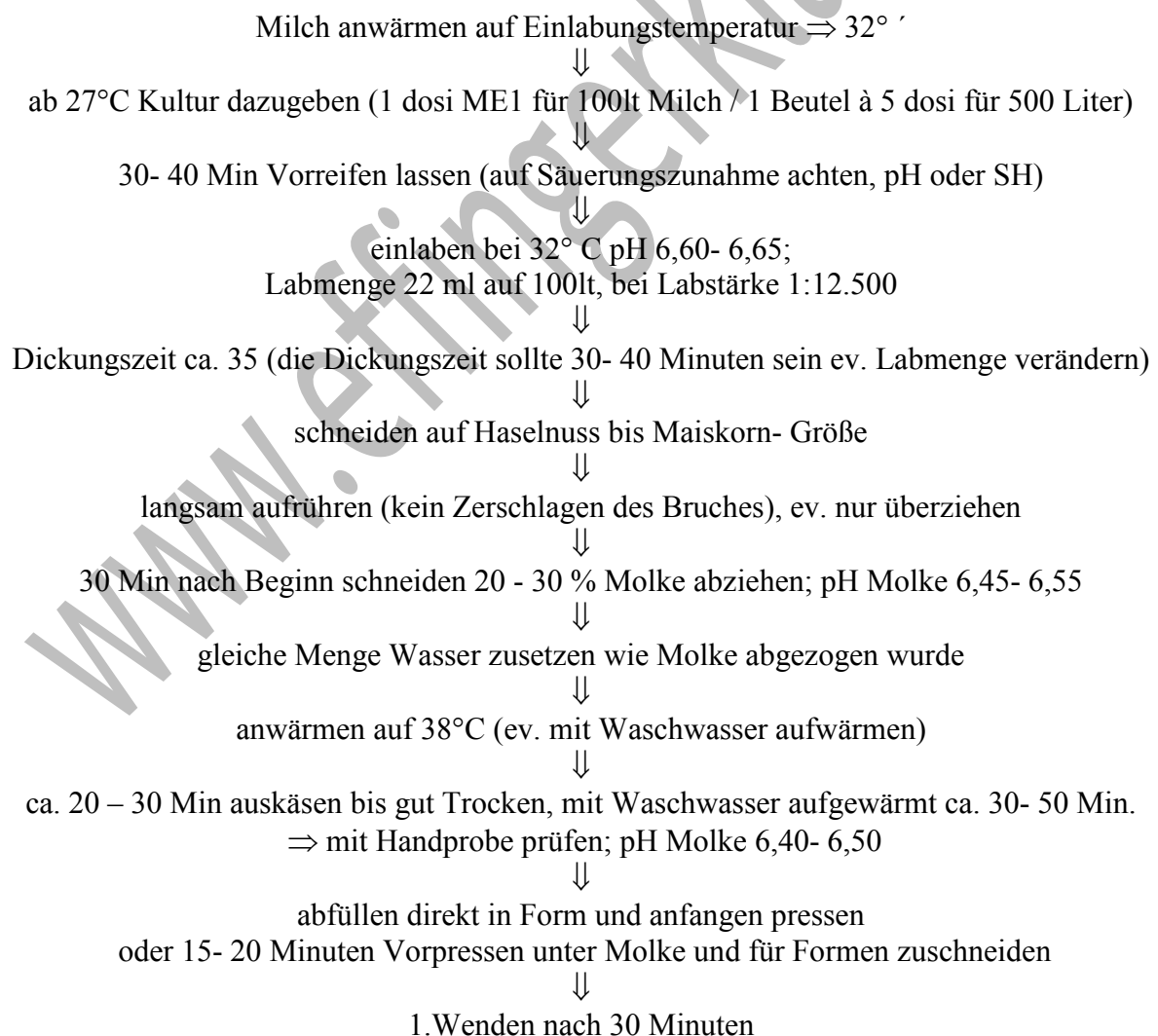
Mit diesem Produktionsablauf können verschiedene Käsetypen hergestellt werden:

**Gouda:** unter Molke abfüllen und Käse pressen, nach dem Salzbad antrocknen lassen und mit Plastikcoat einstreichen, Reiferaum 12- 16°C ca. 80% Luftfeuchte

**Raclette:** unter Molke abfüllen und Käse pressen, nach dem Salzbad 1 Tag antrocknen und dann gründlich schmieren, Reiferaum 12- 16°C ca. 90% Luftfeuchte

**Tilsiter:** ohne Molke abfüllen, nicht pressen, nach dem Salzbad 1 Tag antrocknen und dann gründlich schmieren, Reiferaum 12- 16°C ca. 90% Luftfeuchte

**Butterkäse:** ohne Molke abfüllen, nicht pressen, nach dem Salzbad antrocknen lassen in Folie verpacken, Reiferaum 8- 12°C ca. 80% Luftfeuchte



Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger



2. Wenden 60 Minuten nach 1.

3. Wenden 90 Minuten nach 2.

Für weichere Konsistenz nicht mehr pressen

4. Wenden 180 Minuten nach 3.

5. Wenden abends

Bei Kleben öfters wenden



Am nächsten Tag ins Salzbad ( 21- 23° Be) für 24h



reifen bei 12 – 15° C und 80- 90% Luftfeuchtigkeit je nach Käsetyp

Man kann bei pH 5,25 die Käse schon ins Salzbad geben, damit erreicht man einen weicheren Teig aber die Gefahr des Nachnässens während der Reifung ist groß

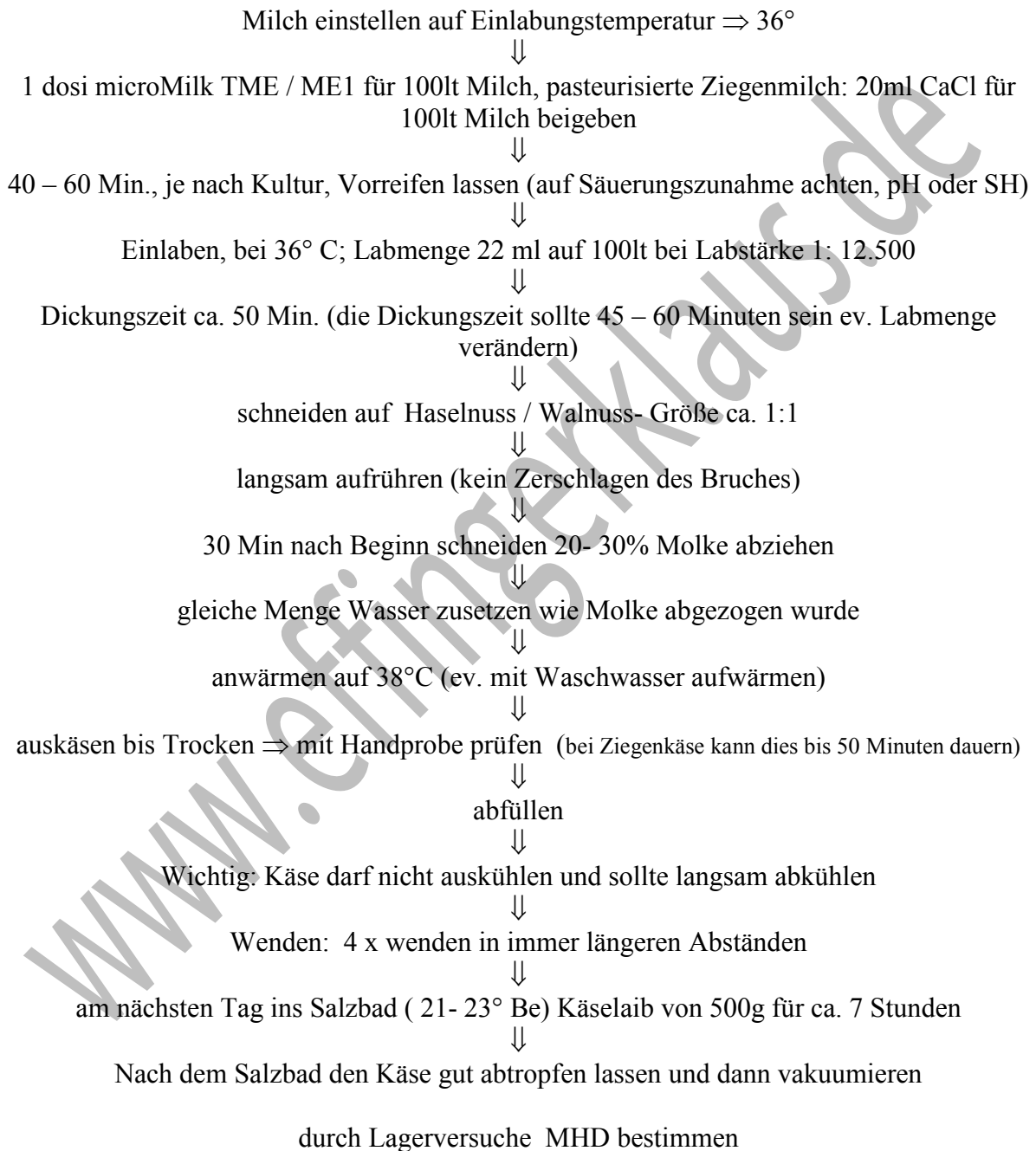
**Ist der pH- Wert vor dem Waschen unter 6,50 empfehlen wir 40% waschen**

**Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden.**



## Ziegen - Caciotta mit microMilk TME / ME1

**Aus hygienisch- bakteriologischer Sicht empfehlen wir, die Rohmilch zu pasteurisieren.  
Mit der Pasteurisation wird bezweckt, dass möglichst viele Keime und Enzyme  
(Fettpalter) abgetötet werden**



**Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden.**