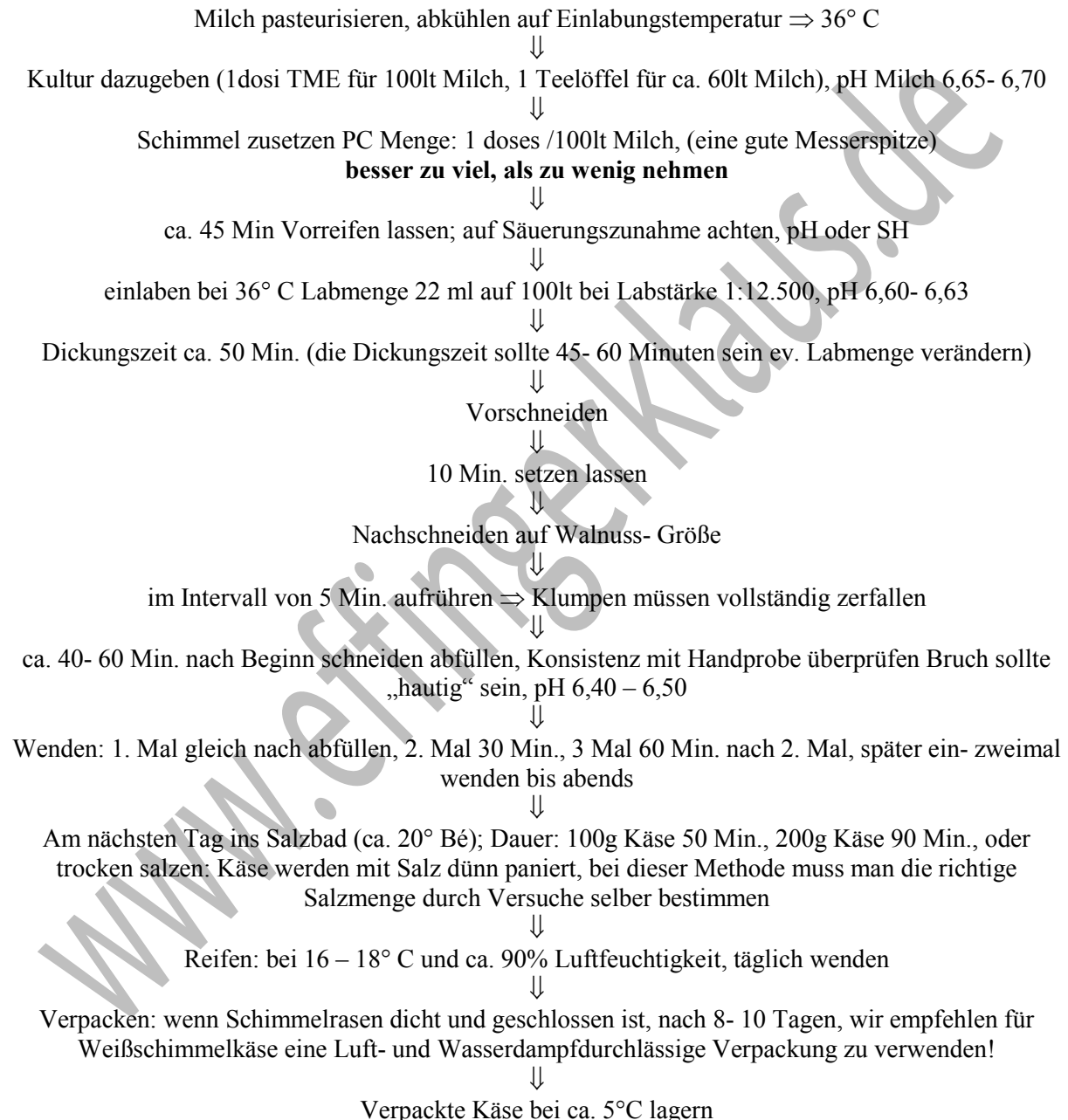




Camembert mit microMilk TME

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



Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

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



Camembert mit microMilk ME

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

Milch pasteurisieren, abkühlen auf Einlabungstemperatur $\Rightarrow 36^{\circ}\text{C}$

Kultur dazugeben (1dosi ME für 100lt Milch), pH Milch 6,65- 6,70

Schimmel zusetzen PC Menge: 1 doses /100lt Milch, (eine gute Messerspitze)
besser zu viel, als zu wenig nehmen

60 Min Vorreifen lassen, auf Säuerungszunahme achten, pH oder SH

einlaben bei 36°C Labmenge 22 ml auf 100lt bei Labstärke 1:12.500, pH 6,60- 6,63

Dickungszeit ca. 50 Min. (die Dickungszeit sollte 45- 60 Minuten sein ev. Labmenge verändern)

Vorschneiden

10 Min. setzen lassen

Nachschneiden auf Walnuss- Größe

im Intervall von 5 Min. aufrühren \Rightarrow Klumpen müssen vollständig zerfallen

ca. 60 Min. nach Beginn schneiden abfüllen, Konsistenz mit Handprobe überprüfen Bruch sollte „hautig“ sein, pH 6,40 – 6,50

Wenden: 1. x gleich nach abfüllen, 2. x 30 Min. später, bis zum Abend noch ein- zweimal wenden

Am nächsten Tag ins Salzbad (ca. 20°Bé); Dauer: 100g Käse 50 Min., 200g Käse 90 Min.

Reifen: bei $16 - 18^{\circ}\text{C}$ und ca. 90% Luftfeuchtigkeit , mehrmals wenden

Verpacken: wenn Schimmelrasen dicht und geschlossen ist, nach 8- 10 Tagen, wir empfehlen für Weißschimmelkäse eine Luft- und Wasserdampfdurchlässige Verpackung zu verwenden!

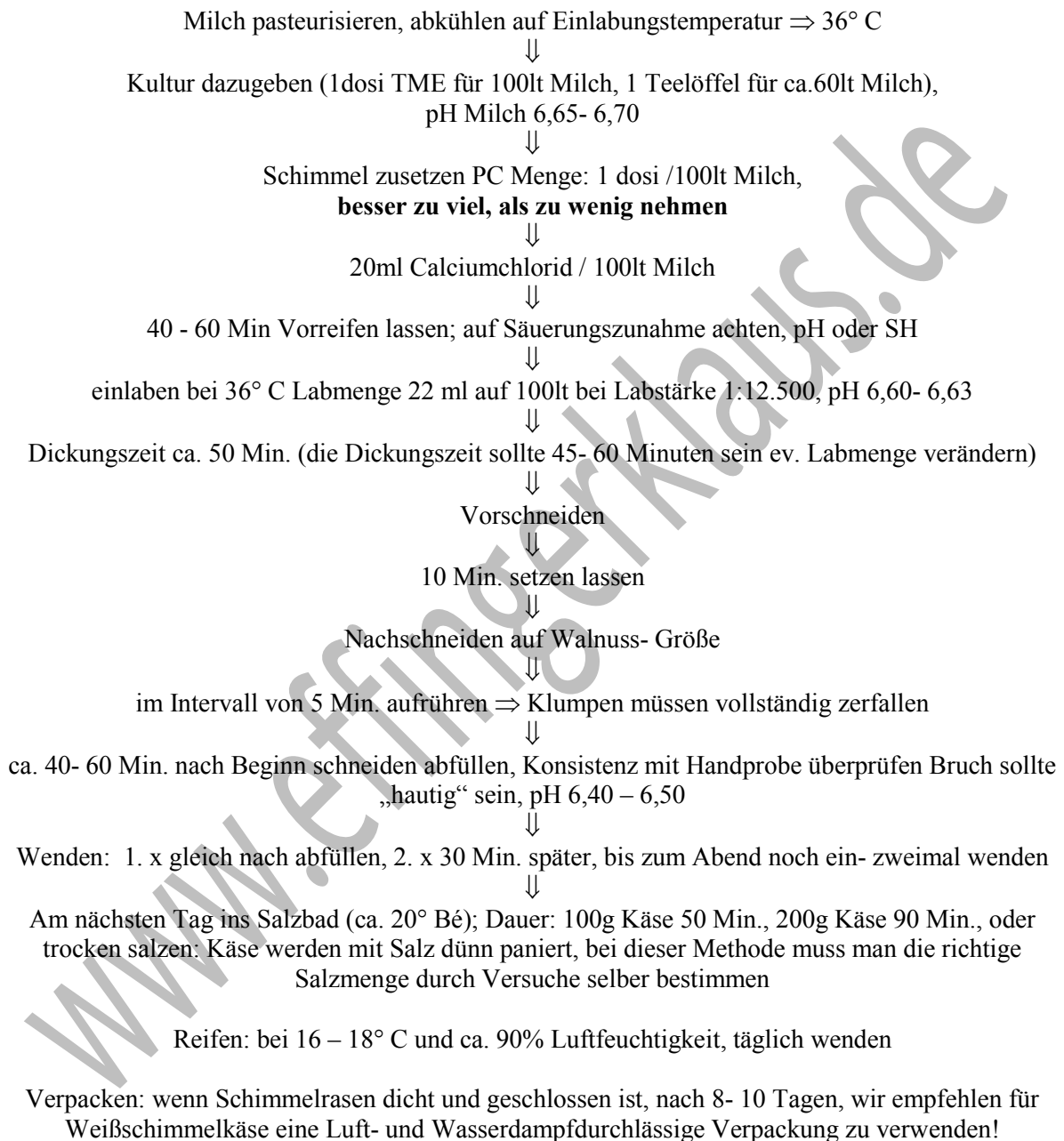
Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

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



Ziegencamembert mit microMilk TME

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



Verpackte Käse bei ca. 5°C lagern

Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

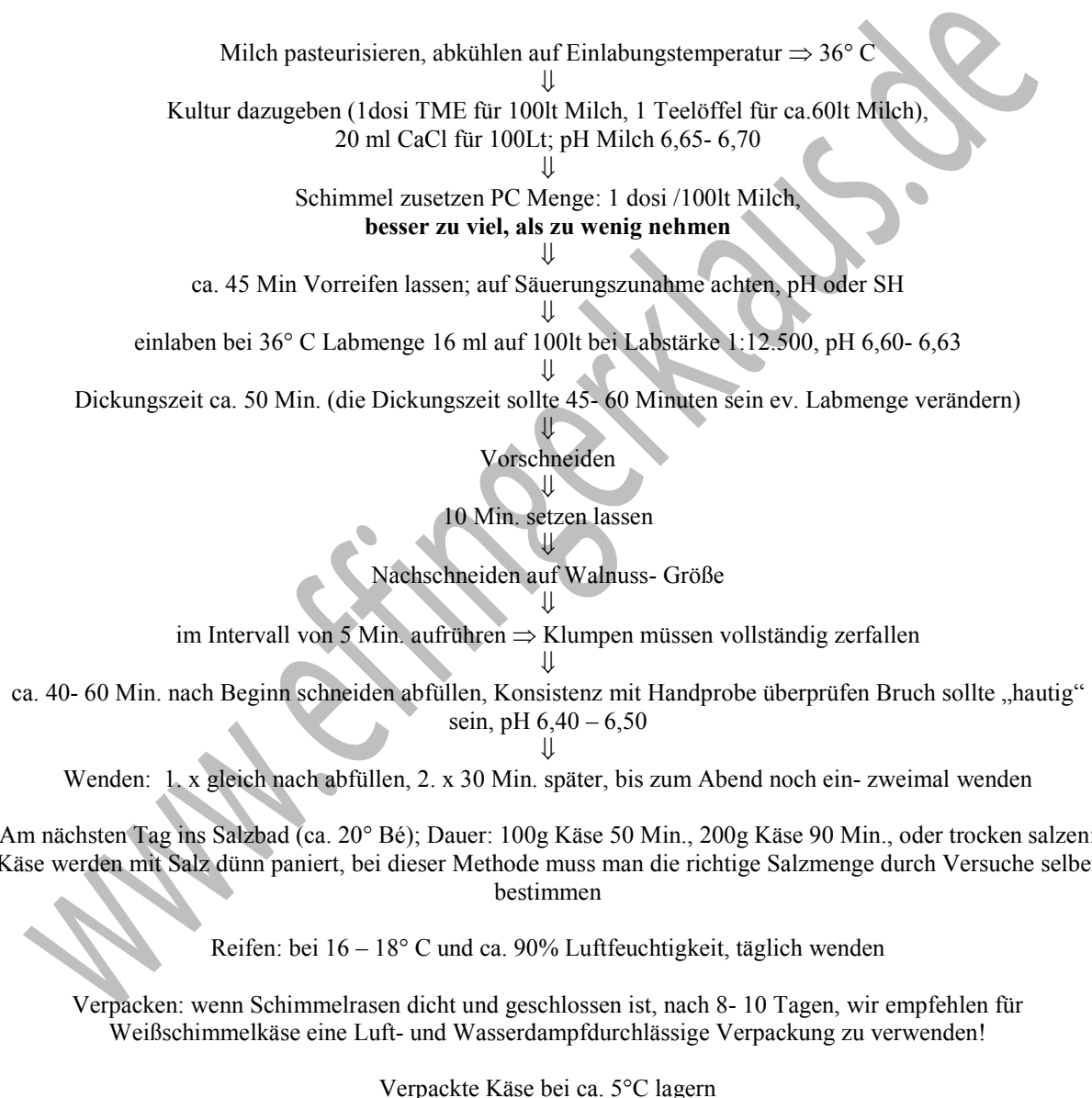
Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger



Schaf- Camembert mit microMilk TME

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

Wird der Käse nur mit Schafmilch hergestellt, erzielen wir die beste Qualität, wenn wir in die Rohmilch 20% Wasser zugesetzt haben und nach dem Schneiden nochmals 20% Wasser (Wassertemperatur wie Kesselmilch) beigelegt haben



Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

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