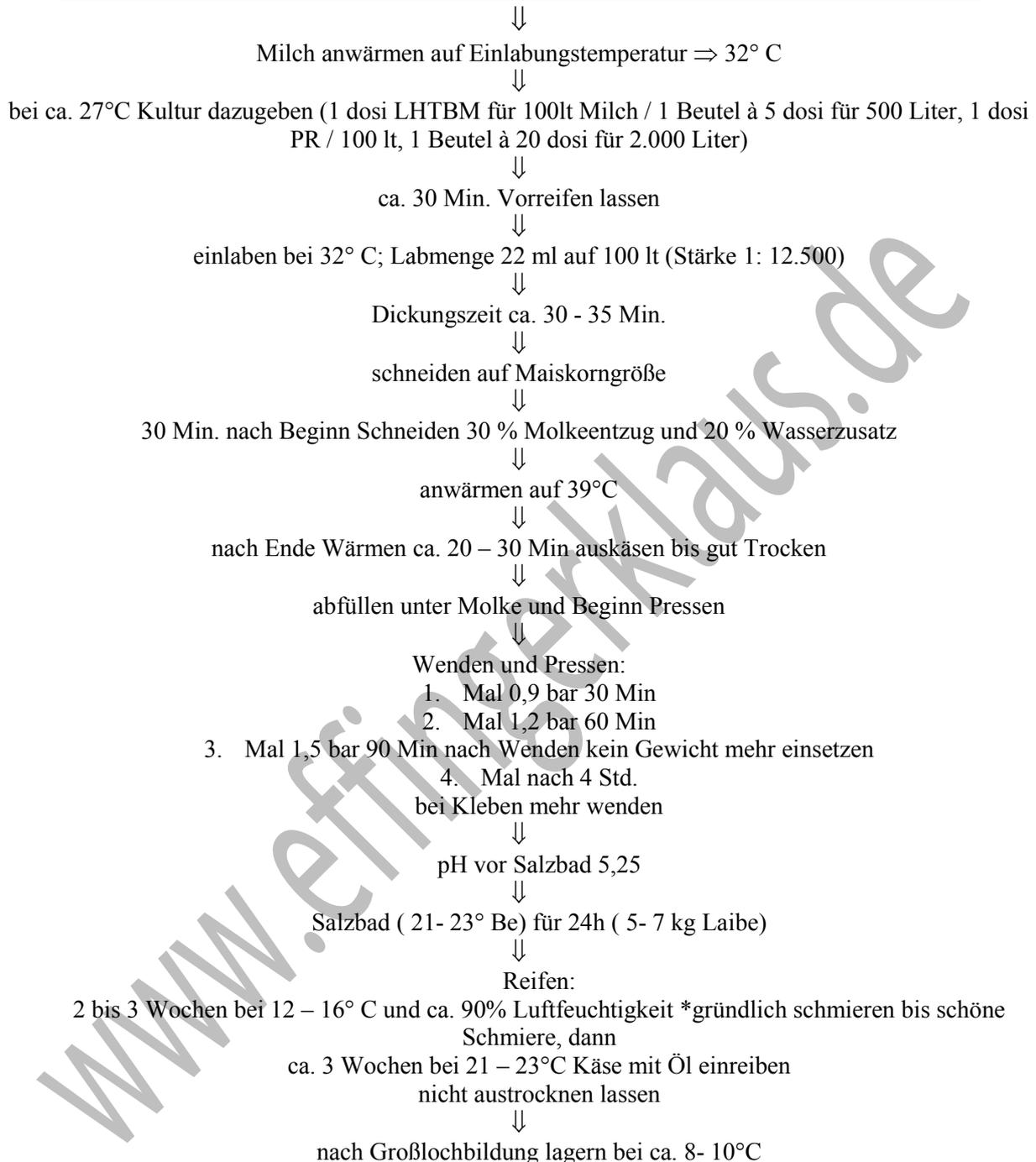




Großlochkäse mit microMilk LHTBM und PR



* wird der Käse die ersten 2 bis 3 Wochen geschmiert, bekommt er durch die Rotschmiere eine ganz interessante Note und etwas mehr Geschmack. Wenn man einen milden Großlochkäse wünscht, dann reibt man den Käse nur mit Öl ein.

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

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