

VERARBEITUNG VON MILCH IN RAHM, MAGERMILCH, TOPFEN UND MOLKE



Rohmilch ca. 100l



Separation

Milchzentrifuge FJ 130

30-42% Fett
Rahm ca. 8-12l

Magermilch ca. 88-92l
weniger als 0,2% Fett

Pasteurisation

Mini Pasteurisator FJ 15



oder direkt

86°F

Auf ca. 32-35°C erhitzen

Kettle FJ 90



Reifen lassen ca. 2-3
Tage ca. 8°C

Auf ca. 30°C für ca. 20-
24h halten



Butter herstellen

Buttermaschine FJ 32

Auf ca. 64-80°C erhitzen 158°F

Mixen



Butter ca. 3,2-4,8kg

Buttermilch ca. 5,2-6,8l



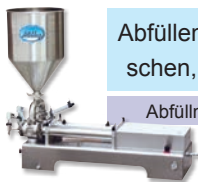
Topfen ca. 18kg
(nicht fett)

Molke ca. 70l
(trinken)



Abfüllen in Gläser, Fla-
schen, Becher 150ml

Abfüllmaschine SGF 2



Abfüllen in Gläser, Fla-
schen, Becher 500-1000ml

Abfüllmaschine SGF 2



Ungefähre Mengenangaben der verschiedenen Produkte.
Abhängig von der Milch, Behandlung, Qualität, etc.