

VERARBEITUNG VON VOLLMILCH



Milch ca. 100l



Pasteurisation ca. 74°C 165,2°F

Käsekessel P 100 CK



Auf ca. 34°C abkühlen 93,2°F



Starter und Kultur hinzufügen



2-14h Wartezeit (abhängig vom Käsetyp)



Verteilung mit Käseharte



Mixen



Käse herausnehmen und in Formen füllen

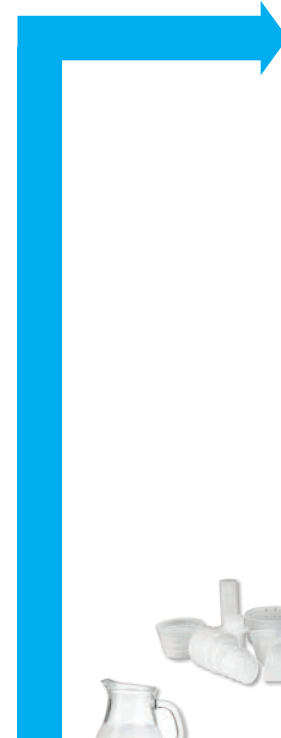


Pressen

Käsepresse FJ 2/50 PCP



Käse ca. 12kg



Auf ca. 87°C-90°C erhitzen 188,6°F-194°F



Temperatur erhöhen (max. 92°C) max. 197,6°F



Albumin Topfen ca. 1kg Ricotta



Ricotta herausnehmen und in Formen füllen



Flüssigkeit - kann mit Sirup vermischt werden



Abfüllen in Gläser, Flaschen, Becher

Abfüllmaschine SGF 2



© Coprid, yevgenromanenko/Thinkstock

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