

JOGHURT HERSTELLEN



Milch ca. 100l



Pasteurisation ca. 90°C-95°C 194°F-203°F

Kessel P 100 EC/P

Auf ca. 50°C abkühlen 122°F



Joghurtkultur hinzufügen



Festes Joghurt ca. 100l



Flüssiges Joghurt ca. 100l

In Becher füllen 150-200ml

Abfüllmaschine SGF 2



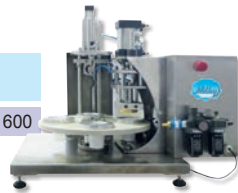
Joghurt in Becher reifen lassen 6-8h ca. 43°C 109,4°F

Joghurt flüssig mixen



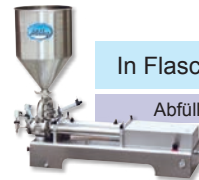
Verschließen

Becher-Verschlussmaschine BP 600



In Flaschen füllen 500ml

Abfüllmaschine SGF 2



Joghurt in Becher reifen lassen 6-8h ca. 43°C 109,4°F



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