



HANDLEIDING KAASKIT

RECEPTEN OM ALLE SOORTEN KAAS TE MAKEN

Met deze kit kun je eenvoudig en snel elk type kaas maken. Gebruik voor het beste resultaat rauwe melk van de boerderij of verse volle melk. Onze kit bevat alle culturen die verloren gaan bij het pasteuriseren van de melk, al onze producten uit de Vik Cheese lijn zijn natuurlijk van Italiaanse oorsprong. Je hebt alleen een roestvrijstalen pan met een inhoud van 10-12 liter nodig om de melk op de gewenste temperatuur te brengen.

Alles wat je nodig hebt zit in de kit, verder niets!

Dosering stremsel en calciumchloride

Calciumchloride: De dosis calciumchloride is 1 ml per 10 liter melk, wat ongeveer 10 druppels (een theelepel) is.

Stremsel: Stremsel daarentegen vereist een hogere dosis, namelijk 3-4 ml per 10 liter melk, wat neerkomt op 30-40 druppels (een eetlepel).

JONGE KAAS



Pasteuriseer (optioneel) de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk is afgekoeld tot een temperatuur van 42 °C, voeg dan de culturen toe. Laat de temperatuur dalen tot 40 °C en voeg vervolgens het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten stevig moeten zijn.

Zodra de melk begint te stollen, snijd de wrongel met een wrongelsnijder in langwerpige rijen en vervolgens in gelijkmatige blokjes van ongeveer 10 cm. Laat het mengsel rusten. Roer de wrongel voorzichtig gedurende ongeveer 5 minuten, zonder deze verder te breken, en schep de kaas daarna voorzichtig in vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten door het oppervlak met fijn zout te bestrooien. De tweede keer keren gebeurt na 50 minuten, waarbij ook dit oppervlak op dezelfde manier gezouten wordt. Na een paar uur wordt de kaas opnieuw gekeerd en in de koelkast geplaatst. De kaas is na drie weken klaar.

GERIJPTE KAAS



Pasteuriseer (optioneel) de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk een temperatuur van 42 °C bereikt, voeg dan de culturen toe. Bij een temperatuur van 36 °C voeg je het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten stevig moeten zijn.

Zodra de melk begint te stollen, snijd de wrongel in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes van 10 cm. Laat het mengsel rusten. Verwarm de wrongel door voorzichtig te roeren totdat deze een temperatuur van 40 °C bereikt. Roer de wrongel ongeveer 5 minuten voorzichtig zonder deze te breken en schep de massa daarna voorzichtig in vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten door het oppervlak met fijn zout te bestrooien. De tweede keer keren gebeurt na 50 minuten, waarbij ook dit oppervlak op dezelfde manier gezouten wordt. Na een paar uur wordt de kaas opnieuw gekeerd en in de koelkast geplaatst. Keer de kaas dagelijks om uitzakken te voorkomen. De kaas is na minimaal 3 maanden klaar.

BRIE



Pasteuriseer de melk gedurende 30 minuten bij 65 °C en laat deze vervolgens afkoelen tot 38 °C. Roer de melk zorgvuldig gedurende ongeveer 5 minuten en voeg daarna het stremsel toe. Na ongeveer 18 minuten breek je de wrongel in stukjes ter grootte van een hazelnoot en roer je totdat de massa begint uit te drogen (te verwelken). Verwijder de wei en schep de wrongel in vormen voor kleine Caciotta. Na ongeveer een uur keer je de vormen 4–5 keer, elke 30 minuten. Vervolgens plaats je ze in de koelkast.

De volgende dag moet je de kaas zouten. Dit kan op twee manieren: je kunt hem in een pekelpad met 20% zout leggen (2 uur per kilogram kaas) of je kunt het zout direct op de kaas wrijven. Na drie dagen wikkel je de kaas in om de vorming van de witte edelschimmel te bevorderen. De rijping is na 15 dagen voltooid.

CACIOTTA



Pasteuriseer (optioneel) de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk is afgekoeld tot 40 °C, voeg dan de culturen toe. Bij een temperatuur van 36 °C voeg je het vloeibare stremsel toe. De wrongel zou na 18–20 minuten stevig moeten zijn. Zodra de melk begint te stollen, snijd je de massa voorzichtig in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes. Laat het mengsel rusten. Roer de wrongel vervolgens voorzichtig gedurende 5 minuten zonder deze verder te breken en schep de massa daarna voorzichtig in vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, de tweede keer na 50 minuten. Na een paar uur wordt de kaas opnieuw gekeerd, waarbij de oppervlakken met fijn zout worden bestrooid, en daarna in de koelkast geplaatst. De kaas is na 36 uur klaar.

CAMEMBERT



Deze verwerkingsmethode zou door een priester zijn doorgegeven aan Marie Hariel, een boerin en kaasmaakster uit het dorp Vimoutiers, in ruil voor haar gastvrijheid. De naam van de kaas werd gegeven door Napoleon III, die hem in het dorp Camembert proefde.

Pasteuriseer de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk is afgekoeld tot 42 °C, voeg dan de culturen toe en laat deze 10 minuten incuberen. Roer de melk een paar minuten door en voeg, zodra de stollingstemperatuur van 37/38 °C is bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18–20 minuten stevig moeten zijn. Snijd de massa voorzichtig in stukjes ter grootte van een walnoot en laat deze 20 minuten rusten. Roer één of twee keer voorzichtig door zonder de wrongel verder te breken. Schep de wrongel voorzichtig in de vormen en houd de temperatuur op 35 °C. Na 20 minuten keer je de kaas voor de eerste keer, terwijl hij warm wordt gehouden. De tweede keer keren gebeurt na 40 minuten. Na een paar uur wordt de kaas opnieuw gekeerd. Vervolgens wordt hij in de koelkast geplaatst.

Om besmetting met donkere schimmels te voorkomen, is het aan te raden kaasvormen met folie af te dekken. De kaas wordt droog gezouten. De rijping duurt ongeveer 20 dagen.

VERSE GEITENKAAS



Pasteuriseer (optioneel) de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk is afgekoeld tot 44 °C, voeg dan de culturen toe en laat deze 20 minuten incuberen. Roer de melk een paar minuten door en voeg, zodra de stollingstemperatuur van 28 °C is bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18–20 minuten stevig moeten zijn. Snijd de massa voorzichtig in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes van 10 cm dikte. Verwijder wat wei en bewerk de wrongel verder totdat de stukjes de grootte van een walnoot hebben. Roer de wrongel voorzichtig, zonder deze verder te breken, gedurende 10 minuten en schep deze daarna voorzichtig in vormen, terwijl je de temperatuur op 35 °C houdt.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, terwijl de wrongel warm wordt gehouden. De tweede keer keren gebeurt na 50 minuten. Na een paar uur wordt de wrongel opnieuw gekeerd en vervolgens in de koelkast geplaatst. De kaas wordt gezouten in een 20% zoutoplossing voor ongeveer één uur per kilogram kaas.

ROBIOLA



Pasteuriseer (optioneel) de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk is afgekoeld tot 38 °C, voeg dan de Robiola-culturen toe en laat deze 5 minuten incuberen. Roer de melk door en voeg, zodra de stollingstemperatuur van 34 °C is bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18–20 minuten stevig moeten zijn. Snijd de massa voorzichtig in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes van 10 cm dikte. Laat het 10 minuten rusten. Verwijder wat wei en bewerk de wrongel verder totdat de stukjes de grootte van een walnoot hebben. Roer de wrongel voorzichtig, zonder deze verder te verkrumelen, gedurende ongeveer 5 minuten en schep de massa daarna voorzichtig in vormen, terwijl je de temperatuur op 35 °C houdt.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, terwijl de wrongel warm wordt gehouden. De tweede keer keren gebeurt na 50 minuten. Na een paar uur wordt de wrongel opnieuw gekeerd en vervolgens in de koelkast geplaatst. De kaas wordt gezouten in een 20% zoutoplossing voor ongeveer één uur per kilogram kaas.

PRIMO SALE



Pasteuriseer (optioneel) de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden.

Wanneer de melk is afgekoeld tot 42 °C, voeg dan de culturen toe, en bij 38 °C voeg je het stremsel toe. De wrongel zou na 18–20 minuten stevig moeten zijn. Snijd de massa voorzichtig in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes van 10 cm dikte. Roer de wrongel ongeveer 5 minuten voorzichtig, zonder deze verder te verkrumelen, en schep de massa daarna voorzichtig in vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, waarbij het oppervlak met middelgroot zout wordt bestrooid. De tweede keer keren gebeurt na 30 minuten, waarbij ook dit oppervlak op dezelfde manier wordt gezouten. Plaats de kaas in de koelkast. De kaas is na 24 uur klaar om te eten.

MOZZARELLA



Pasteuriseer de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden.

Bij een temperatuur van 42 °C voeg je de Mozzarella-culturen toe, roer je het mengsel door en voeg je, zodra de temperatuur 38 °C heeft bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten klaar moeten zijn.

De eerste snede wordt in de vorm van een kruis gemaakt. Wacht twee minuten en snijd daarna in kleine blokjes. Wacht nog twee minuten en snijd voorzichtig in nog kleinere blokjes en laat de massa 10 minuten rusten. Verwijder de wei en leg de wrongel op een oppervlak door strips te snijden en deze op elkaar te leggen.

Test de deeg door een klein stukje in kokend water (90 °C) te dompelen. Voeg eerst zout toe aan het water (100 g per 10 l water). Als het deeg zich uitstrekt als kauwgom, is het klaar voor verwerking. Snijd het deeg in strips en voeg deze toe aan het kokende water, terwijl je het roert.

Zout het deeg (1 eetlepel zout voor 1,5 kg deeg) en dek het af met nieuw kokend water. Neem een stuk van het deeg en vorm de Mozzarella. Zodra deze klaar is, leg je deze in koud stromend water om op te stijven. De Mozzarella is na een uur in het water klaar om te eten.

TALEGGIO



Pasteuriseer de volle melk bij 72° C gedurende 15 seconden.

Wanneer de melk daalt tot een temperatuur van 42° C voeg je de cultuur toe en laat je 10 minuten incuberen. Meng en voeg bij een stollingstemperatuur van 38° C het stremsel toe. Na 18/20 minuten is de wrongel klaar.

Snijd deze wrongel met de wrongelsnijder in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes door zeer voorzichtig te werk te gaan en laat 10 minuten rusten. Verwijder wat wei en bewerk de wrongel tot de stukjes de grootte van een walnoot hebben. Schud deze wrongel zonder hem te breken gedurende ongeveer 5 minuten en leg het deeg voorzichtig in vierkante of rechthoekige vormen, houd ze op een temperatuur van 35° C.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten terwijl je de Taleggio warm houdt. De tweede keer na 50 minuten. Na een paar uur nogmaals keren en de kaas in de koelkast zetten. De volgende dag de kaas keren; na 10 dagen rijpen is de kaas klaar. Zout in pekels 18% voor ongeveer 2 uur per kg kaas.

CRESCENZA OF STRACCHINO



Pasteuriseer de volle melk bij 72 °C. Wanneer de melk is afgekoeld tot 39 °C, voeg dan de culturen toe en laat deze 20 minuten incuberen. Optioneel kun je fijn schoon zout toevoegen (50 g per 10 liter melk). Roer het mengsel een paar minuten door en voeg, zodra de stollingstemperatuur van 37 °C is bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten stevig moeten zijn. Snijd de massa voorzichtig in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes. Laat het 20 minuten rusten.

Roer de massa voorzichtig ongeveer vijf minuten door en schep deze daarna voorzichtig in vierkante of rechthoekige vormen, terwijl je de temperatuur op 35 °C houdt. De eerste keer keren gebeurt na 10 minuten, waarbij de Stracchino warm wordt gehouden. De tweede keer keren gebeurt na 45 minuten. Na een paar uur wordt de wrongel opnieuw gekeerd. De volgende dag wordt de kaas opnieuw gekeerd. Na zes dagen rijping is de Stracchino klaar om te eten. Als je de kaas liever in pekels zout, voeg dan geen zout toe aan de melk. Dompel de Stracchino in plaats daarvan gedurende ongeveer twee uur in een 18% zoutoplossing. Zo krijg je een uitstekende Stracchino.

PECORINO FRESCO



Pasteuriseer de volle melk (optioneel) bij 72 °C gedurende 15 seconden.

Wanneer de melk is afgekoeld tot 42 °C, voeg dan de culturen toe en voeg, zodra de temperatuur 36 °C heeft bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten klaar moeten zijn.

Wanneer de melk begint te stollen, snijd de wrongel voorzichtig met een wrongelsnijder in langwerpige rijen en vervolgens in blokjes ter grootte van een walnoot. Wees hierbij heel voorzichtig en laat de massa 10 minuten rusten.

Roer de wrongel voorzichtig ongeveer 5 minuten door, zonder deze verder te breken, en schep de massa daarna voorzichtig in vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, waarbij het oppervlak met fijn zout wordt bestrooid. De tweede keer keren gebeurt na 50 minuten, waarbij ook dit oppervlak op dezelfde manier wordt gezouten. Na een paar uur wordt de wrongel opnieuw gekeerd en vervolgens in de koelkast geplaatst. De Pecorino is na 10-12 dagen klaar.

PECORINO STAGIONATO



Pasteuriseer de volle melk (optioneel) bij 72 °C gedurende 1 minuut.

Wanneer de melk is afgekoeld tot 42 °C, voeg dan de culturen toe en voeg, zodra de temperatuur 36 °C heeft bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten klaar moeten zijn. Wanneer de melk begint te stollen, snijd de wrongel voorzichtig met een wrongelsnijder in langwerpige rijen en vervolgens in korrels ter grootte van een rijstkorrel. Wees hierbij heel voorzichtig en laat de massa rusten.

Verhit de wrongel door deze tot 42 °C te roeren. Zodra deze temperatuur is bereikt, laat de wrongel zich zetten, roer deze een paar minuten door en schep de massa daarna voorzichtig in de vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, waarbij het oppervlak met fijn zout wordt bestrooid. De tweede keer keren gebeurt na 50 minuten, waarbij ook dit oppervlak op dezelfde manier wordt gezouten. Na een paar uur wordt de wrongel opnieuw gekeerd en vervolgens in de koelkast geplaatst. De kaas is na 30-45 dagen klaar.

PROVOLA



Pasteuriseer de volle melk bij 72°C. Wanneer de melk is afgekoeld tot 42°C, voeg de culturen toe en roer langzaam. Voeg fijn en schoon zout toe (30 g per 10 liter melk), roer langzaam en zodra de stollingstemperatuur (37°C) is bereikt, voeg dan het stremsel toe.

De wrongel zou na 18-20 minuten klaar moeten zijn. Snijd de wrongel met de wrongelsnijder in langwerpige rijen en daarna in korrels ter grootte van een amandel. Verhit de massa tot 40°C door de wrongel voorzichtig te roeren. Verwijder de wei en leg de wrongel op een oppervlak, bedek deze met een plastic doek en houd het warm (25°C). Wacht tot de wrongel zuur wordt. De wachttijd is ongeveer 4 uur.

Test vervolgens het deeg door een stuk ervan in kokend water (90°C) te dompelen. Als het deeg zich als kauwgom uitrekt, is het klaar voor verdere verwerking. Giet kokend water (90°C) over het deeg en meng het grondig. Neem een stuk van deze massa en vorm de Provola. Laat deze afkoelen in koud water om op te stijven. De Provola is na een uur in het water klaar.

CACIOTTA STAGIONATA



Pasteuriseer de volle melk (optioneel) bij 72°C gedurende 15 seconden.

Wanneer de melk is afgekoeld tot 40°C, voeg dan de culturen toe en voeg, zodra de temperatuur 36°C heeft bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten klaar moeten zijn.

Wanneer de melk begint te stollen, snijd de wrongel voorzichtig met de wrongelsnijder in langwerpige rijen en daarna in blokjes ter grootte van een rijstkorrel, en laat de massa rusten. Roer de wrongel voorzichtig door zonder deze verder te breken en verhit deze tot 40°C. Daarna schep je de massa voorzichtig in de vormen.

De eerste keer keren gebeurt na 20 minuten, waarbij het oppervlak met fijn zout wordt bestrooid. De tweede keer keren gebeurt na 40 minuten, waarbij ook dit oppervlak op dezelfde manier wordt gezouten. Na een paar uur wordt de wrongel opnieuw gekeerd en wordt de kaas in de koelkast gezet.

CACIOCAVALLO



Pasteuriseer de volle melk (optioneel) bij 72°C gedurende 15 seconden.

Wanneer de melk is afgekoeld tot 40°C, voeg dan de culturen toe en voeg, zodra de temperatuur 36°C heeft bereikt, het stremsel toe. De wrongel zou na 18-20 minuten klaar moeten zijn.

Wanneer de melk begint te stollen, snijd de wrongel ter grootte van een boon en na 15 minuten tot de grootte van een maiskorrel. Kook de wrongel door deze te roeren totdat deze 48°C bereikt. Haal de wrongel eruit en leg deze op een oppervlak, bedekt met een plastic doek waarop elk uur heet water wordt gegoten om de temperatuur vast te houden.

Trek de wrongel om Caciocavalli te vormen en laat hem 1 uur in stromend water opstijven. Zout de wrongel in een 12%-zoutoplossing gedurende 6 uur. Laat de kaas in speciale netten rijpen voor ongeveer 60 dagen.

GORGONZOLA



Pasteuriseer de volle melk bij 72 °C gedurende 15 seconden. Wanneer de melk is afgekoeld naar 42 °C, voeg de cultuur toe en laat 10 minuten staan, roer goed. Zodra de stollingstemperatuur van 38 °C is bereikt, voeg het stremsel toe.

De wrongel moet na 20-30 minuten klaar zijn. Snijd de wrongel met de wrongelsnijder in langwerpige rijen en vervolgens in gelijke blokjes van ongeveer 5/8 cm dik. Wees voorzichtig en laat de wrongel 20 minuten rusten. Neem wat wei en werk de wrongel totdat de stukjes de grootte van een walnoot hebben. Roer de wrongel voorzichtig zonder deze verder te breken gedurende ongeveer 5 minuten, en leg de massa daarna in de vormen, waarbij je de temperatuur op 35 °C houdt.

Draai de kaas na 20 minuten, en houd de wrongel altijd warm. Draai de kaas opnieuw na 50 minuten. Na een paar uur draai je de kaas nog een keer om en zet je de kaas in de koelkast.

Herhaal het droge zouten aan elke kant elke 24/48 uur totdat het zoutpercentage 3-4% bereikt, met meer zout als de wei langzaam uitkomt. Laat de kaas 36/48 uur staan, afhankelijk van het gewicht. Het zouten begint meestal wanneer de kaas geen wei meer verliest en een lichte witte schimmel op het oppervlak verschijnt. Maak na 2 dagen wat gaatjes in de kaas (ongeveer 20 gaatjes op de vlakke kant) om ventilatie mogelijk te maken en de schimmel beter te laten ontwikkelen. Maak de volgende dag dezelfde gaatjes aan de andere kant. Bewaar de kaas in de koelkast, draai en reinig regelmatig gedurende twee maanden.

KEFIR



Aanwijzing: Verwarm de melk tot 85°C en laat deze afkoelen tot 22°C. Voeg de cultuur toe bij 22°C en laat het 24 uur rusten. Roer minimaal twee keer tijdens de 24 uur. Na 24 uur moet de kefir worden afgekoeld tot 5°C en verpakt worden. Zet de kefir daarna in de koelkast. Na ongeveer drie uur is de kefir klaar om te drinken.

Kefir is rijk aan vitamine B12, foliumzuur, calcium, fosfor en vrije aminozuren. Het wordt in de geneeskunde beschouwd als een probiotisch voedsel dat de werking van het maag-darmstelsel kan normaliseren en verbeteren. Kefir helpt bij het voorkomen van gastritis en darminfecties, bevordert de spijsvertering en verbetert de bloedcirculatie.

BOTER



Room extractie (affioramento): De room wordt geëxtraheerd door bezinking in het melkmengsel na een rusttijd van 15 tot 20 uur bij 15°C.

Pasteuriseren van de room: De room wordt verwarmd tot 90/95°C.

Kristallisatie: Het proces vindt plaats bij 6/8°C gedurende ongeveer 2 uur.

Inoculatie van melkzuurbacteriën: De juiste melkzuurbacteriën worden toegevoegd voor fermentatie.

Rijping: Het mengsel rijpt bij een temperatuur van 16/21°C gedurende 10 tot 12 uur.

Karnen (Zangolatura): Tijdens het karnen scheidt de room zich in twee fracties: vast botervet en vloeibare karnemelk. Dit proces moet worden uitgevoerd bij een temperatuur van 8/12°C gedurende ongeveer 40 tot 60 minuten.

Wassen: De boter wordt gewassen om de resterende karnemelk te verwijderen.

YOGHURT



Pasteuriseer de melk op 85°C gedurende één minuut. Koel af tot 42°C en meng de cultuur grondig door de melk. Laat het 10 uur rusten bij 40°C.

Na deze tijd breekt u de wrongel langzaam door zachtjes te roeren.

De eindtemperatuur van het product moet 36°C zijn. Zet het in de koelkast.

OPSLAG:

Bij gedeeltelijk gebruik, zorg ervoor dat het zakje goed wordt afgesloten om besmetting te voorkomen.

RICOTTA



De RICOLAT-cultuur maakt het mogelijk om 100% van de ricotta uit de wei aan het einde van de verwerking eruit te halen.

Het is noodzakelijk om RICOLAT op te lossen in lauwwarm, chloorvrij water, voorzichtig te schudden en de verkregen vloeistof als volgt te gebruiken:

MELK: 1 zakje RICOLAT per 5 liter melk. Verhit de melk tot 85°C. Los het RICOLAT op in water en giet het zonder roeren in de melk.

Verhoog de temperatuur tot 88°C en zet het vuur uit. Wacht tot de ricottacrème zich vormt en verzamel deze. Het wordt aanbevolen om het product bij kamertemperatuur te bewaren.

DESSERTS

Bereiding van het dessert:

Los het product op in koude melk; verhit alles tot 88°C. Roer goed door en giet het mengsel direct in de vormen. Zet het daarna in de koelkast. De Panna Cotta kan (eenmaal klaar) worden gegarneerd met karamelsaus of fruitsauzen; leg de garnering op de bodem van de container en giet langzaam de hete Panna Cotta eroverheen.

Houdbaarheid van het eindproduct: 20 dagen, mits bewaard bij 4°C.

PANNA COTTA INGREDIËNTEN: Sacharose, dextrose, maïszetmeel, plantaardige vetten, melk

Verdikkingsagenten: Carrageen, xanthaangom

VANILLE INGREDIËNTEN: Sacharose, gemodificeerd zetmeel, dextrose, plantaardige vetten, magere melkpoeder, melkeiwitten *Verdikkingsagenten:* Carrageen *Aromas:* Mineraalzout (NaCl) *Voedselkleurstoffen:* Curcumine, bètacaroteen.

Kan sporen van soja bevatten.

CHOCOLADE INGREDIËNTEN: Sacharose, gemodificeerd zetmeel, magere cacao poeder, plantaardige vetten, magere melkpoeder *Verdikkingsagenten:* Carrageen, xanthaangom *Aromas:* Mineraalzout (NaCl)

Opslag: Bewaar de verpakkingen op een koele, droge plaats.

FERMENTCULTUREN

CALCIUMCHLORIDE

OORSPRONG: Geselecteerde en gevriesdroogde fermenten van natuurlijke oorsprong. Onze fermenten zijn niet genetisch gemanipuleerd.

GEBRUIK: Los de inhoud van de verpakking op in melk die op een temperatuur van 40°C is gebracht. Laat de bacteriën zich enkele minuten ontwikkelen terwijl u voorzichtig roert en verlaag vervolgens de temperatuur naar 38°C. Voeg daarna het stremsel toe. Dit proces moet zorgvuldig worden uitgevoerd om een product met constante organoleptische en structurele eigenschappen te verkrijgen.

OPSLAG: Het vriesdroogproces en de steriele verpakking garanderen dat de fermenten hun eigenschappen behouden tot de vervaldatum, mits bewaard bij +4°C en gebruikt binnen 90 dagen. Voor een langere houdbaarheid wordt opslag bij -18°C aanbevolen. Bij gedeeltelijk gebruik dient de verpakking zorgvuldig te worden gesloten om bacteriologische besmetting te voorkomen.

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

Coliformen: afwezig in 0,1 g

Enterobacteriaceae: afwezig

Gisten: afwezig

Schimmels: afwezig

Staphylococcus aureus: afwezig in 0,1 g

Salmonella: afwezig in 1 g

Listeria monocytogenes: afwezig in 0,1 g

