



A-4844 Regau  
Handelsstraße 9  
Tel. (0043)07672/716-0  
Fax. (0043)7672/716-34  
Tel. aus BRD: 01801/716000  
Fax aus BRD: 01801/716001

## Käsekultur

Bestellnummer: 33076, 32634, 32920, 32632

info@faie.at, [www.faie.at](http://www.faie.at), [www.faie.de](http://www.faie.de), [www.faie.eu](http://www.faie.eu)

FN 99302 h, Handelsgericht Wels, DVR-Nr. 0050741,  
UID-Nr.: ATU 24781403, ARA Lizenznummer: 5720 01.09.2005

# Bedienungsanleitung

Die beste Vorgangsweise ist wie folgt:

Sie füllen eine gut gereinigte Thermoskanne mit heißem Wasser um sie zu erwärmen. Wenn die Milch nicht steril ist, müssen Sie diese zuerst auf 90°C erhitzen und danach schnell auf 20°C abkühlen, z.B. in einem Gefäß mit kaltem Wasser.

1 Beutel Kultur soll mit 1 Liter Milch gemischt werden. Verrühren Sie die Kultur mit einem Teil der Milch, leeren Sie die Thermoskanne und füllen Sie die Kultur mit dem Rest der Milch ein. Schließen Sie die Kanne, um eine Infektion durch schlechte Bakterien, Hefen oder Schimmel zu vermeiden.

Das Reifen dauert 20 bis 24 Stunden. Die Kultur ist reif wenn sie frisch und sauer schmeckt.

Danach müssen Sie die Kultur kühl lagern.

Vor der Weiterverarbeitung entnehmen Sie ein paar Löffel für die nächste Bereifung. Auf diese Weise können Sie die Kultur fast unbeschränkt weitervermehrten.