



Käse einfach selber machen ...

GENERELLE PRODUKTSPEZIFIKATION

PR

HANDELS- / PRODUKTNAME:

PR

BESCHREIBUNG UND HERKUNFT

Ausgewählte Kulturenstämme natürlichen Ursprungs definiert und konzentriert und nicht irgendeiner gentechnisch manipulierter Veränderung unterworfen.

ROTATION:

PR

ZUSAMMENSETZUNG:

Mischung aus Propionibacterium freudenreichi.

VERPACKUNG:

Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

AUFBEWAHRUNG:

T= +2/ 5 °C

Umgebungstemperatur während des Transports ist erlaubt.

AUFBRAUCHFRIST:

1 Jahr

ANWENDUNGSANWEISUNG:

Die Kultur wird vor vor allem bei der Herstellung von typischen Schweizer Käsen verwendet, z. B. Emmen taler, Gruyère, Greve und ähnliche, wo der typische Propionico-Geschmack und die charakteristische Lochung gewünscht werden. Die Kultur wird üblicherweise in Kombination mit anderen Milchäuerungskulturen eingesetzt, z. B. Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.

Liste Allergene	Präsenz im Produkt		Komponente Beschreibung
	JA	NEIN	
Cerealien, die Gluten enthalten und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte aus Krebstieren		X	
Eier und Produkte aus Eiern		X	
Fische und Produkte aus Fischen		X	
Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen		X	
Soja und Produkte aus Soja		X	
Milch und Milchprodukte sowie Produkte aus diesen einschließlich Lactose und Milcheiweißen*	X		Lactose
Schalenfrüchte und Produkte daraus (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)		X	
Sellerie oder Produkte auf Selleriebasis		X	
Senf oder Produkte daraus		X	
Sesam oder Produkte daraus		X	
Sulfite und SO ₂ in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂		X	
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und Muscheln oder Produkte daraus		X	

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Die Propionsäurekultur entwickelt sich langsam in der Milch und hat eine niedere proteolytische Aktivität.