

Labtabletten, 20 St.

14,95 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Zur Quark- & Käseherstellung
- Ohne Konservierungsstoffe

Beschreibung

Man benötigt Lab zur Milchgerinnung als Vorstufe zur Herstellung von Ihrem selbst gemachtem Quark und

Käse (nicht bei der Verwendung von ProBiDa Spezial Kulturen). 1 halbe Labtablette reicht für einen Liter Milch. Die Labtablette vor Gebrauch zerkleinern, in etwas Wasser auflösen und der Milch zugeben. Die Labtabletten enthalten keine Konservierungsstoffe.

Weitere Information zu unserem Thema Joghurt, Quark und Co. finden Sie auch unter www.joghurtselbstgemacht.de

Inhaltsstoffe

Natürliches Kälberlab in pulverform / gepresst

Anwendung

Labtabletten sind schonend gepresstes Labpulver. Es steht für klassisches natürliches Kälberlab in Pulverform mit min. 97% Chymosin- und max. 3% Pepsinanteil. Das Lab ist weder gentechnisch hergestellt, noch enthält es genmanipulierte Milchgerinnungsenzyme.

Gebrauchsanweisung: Auf 1 Liter Milch eine halbe Labtablette geben und bei einer Temperatur von 30 - 40 Grad ca. 40 Minuten eindicken lassen. Die Labtablette vor Gebrauch zerdrücken, in etwas Wasser auflösen und der Milch zugeben. Die Labmenge kann je nach Käseart, Einlabungszeit und Temperatur schwanken.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002241067
Variante	20 St.
PZN Number	17955387
Signal Wort	Nein
EAN	4260658891818
Package Amount	20.000000

