

Käselab Alpenrose Labessenz 2%  
Zur Käseherstellung

Frischkäse selbstgemacht - mit "Alpenrose" Labessenz ist es ganz einfach.

Als Zutaten brauchen Sie nur Milch und diese Labessenz. Das Grundrezept können Sie je nach Belieben verfeinern und Ihren individuellen Geschmack herausfinden.

"Alpenrose" Labessenz 2% enthält Labpulver mit einem standardisierten Anteil an dem Enzym Chymosin (dem sogenannten Labferment). Das Labferment zeichnet sich durch die Fähigkeit aus, die Milchgerinnung ohne Mitwirkung von Säuren auszulösen. Daher wird es sehr häufig zur Herstellung von Käse verwendet.

Zutaten:

Wasser, Kochsalz, Käselabpulver 2% und Konservierungsstoff E 218 (= Methyl-p-hydroxybenzoat).

Inhalt pro 1 Liter:

Wasser 976,50 g

Kochsalz 50,00 g

Käselabpulver 20,00 g

Konservierungsstoff E 218 0,50 g

Packungsgröße: 100 ml