

Milch

Das Milchsoriment ist groß. Es sind nur wenige und unaufwendige Schritte notwendig, um Milch zu unterschiedlichen Produkten weiter zu verarbeiten.



Butter

- BUTTER / BUTTERSCHMALZ
Entsteht durch langes Schlagen von Rahm
- BUTTERMILCH
Nebenprodukt bei der Butterherstellung
- SCHLAGOBERS



Käse

- FRISCHKÄSE
- MOLKE
Nebenprodukt bei der Käseherstellung
- MOLKENPULVER
- WEICHKÄSE
- SCHNITTKÄSE, HARTKÄSE
- TOPFEN

Weltweit gibt es etwa **4.000** Sorten Käse.

Jogurt

- FRUCHTJOGURT
- SAHNEJOGURT
- TRINKJOGURT



fermentiert

„AB HOF“ ROHMILCH



Pasteurisiert



- VOLLMILCH
Mind. 3,5% Fett und etwa 3% Eiweiß
Durch Trocknen entsteht MILCHPULVER
- FETTARME MILCH
Mind. 1,5% - 1,8% Fett
- MAGERMILCH
Entrahmte Milch - 0,5% Fett
Durch Trocknen entsteht MAGERMILCHPULVER

Zugabe von **Milchsäurebakterien** und **Lab** - Milcheiweiß gerinnt - mit Käseharfe zerschneiden - Molke entsteht

- grob zerteilt = Weichkäse
- fein zerteilt = Schnittkäse
- fein zerteilt, längere Reifezeit = Hartkäse

Sauermilcherzeugnisse

- SAUERMILCH / DICKMILCH
- SAUERRAHM
- CRÈME FRAÎCHE



Kefirerzeugnisse

- KEFIR
- KEFIR MILD

Fermentiert mittels Kefirknollen



Fermentiert durch die Zugabe von thermophilen Bakterien. Die **Milchsäurebakterien** machen die Joghurtherstellung möglich. Sie wandeln den **Milchzucker in Milchsäure** um. Die entstehende Säure verschiebt den pH-Wert von 7 auf etwa 4 bis 5. Das Milcheiweiß ändert durch die Säure ihre Struktur und wird fest. Je nachdem welche Bakterien zum Einsatz kommen, verändert sich auch der **Geschmack und die Konsistenz** der Produkte.

