

Käseschule Allgäu

die Erlebniskäserei



Preisliste Käsezubehör

Starterset

bestehend aus Käseform mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm, oder 2 Formen a. 9,8cm Durchmesser, Milchsäurebakterien als Pulver für ca. 10x 3 Liter und Labtabletten zum Auflösen im Wasser, für 5x 3l Milch. Gesamt 30€

Käseform mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm 16€

Käseform mit Pressdeckel, Durchmesser 8 cm 9€

Herz Käseform, ohne Pressdeckel 8€

Labtabletten 5 St. für 2-3l Milch pro Stück 7€

Milchsäurebakterien für 50l Milch 7€

Buch Käsen leicht gemacht 24€

Thermometer Kunststoff wie das der Käseschule 16€

Joghurt Kultur für ca. 50l Joghurt 9€

Joghurt Bereiter für 1kg Joghurt 32€

Set: Bereiter und Kultur 38€

Kupfer Kochtopf für 3l Milch oder Käse 199€

Weisschimmel Kultur für ca. 50 l Milch (Brie, Camembert) 9€

Rotschmiere. Bakterium Linens, Romadur, Limburger, für ca. 20 Liter Schmiere zum Auflösen, 15€

Käseleinen zum Auspressen von Joghurt, Quark, Frischkäse 10€

Adresse:

Käseschule Allgäu, Kirchdorfer Str. 7, 87534 Thalkirchdorf

www.kaeseschule.de, mail: info@kaeseschule.de