

# Käseschule Allgäu

die Erlebniskäserei



## Preisliste Käsezubehör 2020:

### Starterset:

bestehend aus Käseform mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm, oder 2 Formen a. 9,8cm Durchmesser, Milchsäurebakterien als Pulver für ca. 10x 3 Liter Milch und 30ml Flüssiglab zum verdünnen mit Wasser, 50 ml Wasser und ca. 45 Tropfen für 3l Milch. MHD: 5-6 Monate  
33€

Käseform mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm	16€
Käseform mit Pressdeckel, Durchmesser 8 cm	9€
Lab flüssig 30ml, Pro Liter Milch ca. 15 Tropfen	9€
Milchsäurebakterien für 50l Milch	9€
Buch Käsen leicht gemacht	25€
Thermometer Kunststoff wie das der Käseschule, groß	16€
Klein	10€
Joghurt Kultur für ca. 50l Joghurt	10€
Joghurt Starter Box mit 6 Gläser und Kultur, Thermometer	40€
Joghurt Box mit 6 Gläser	24€
Kupfer Kochtopf für 3l Milch oder Käse	240€
Weisschimmel Kultur für ca. 50 l Milch ( Brie, Camembert)	12€
Camembert Starter Set mit Reifebox, Weisschimmel, Lab, Kultur, 2kleine Formen und Beschreibung Reifebox	70€
Reifebox Camembert mit Eimern und Netz,	28€
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](http://www.kaeseschule.de), mail: [info@kaeseschule.de](mailto:info@kaeseschule.de)