

LACTOFORM®

Ferment lactique

Contenu: 5 g
Pour la préparation de 1 litre de culture lactique



Ce ferment lactique contient des bactéries d'acide lactique mésophiles spéciales (*Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis*, *Streptococcus lactis* subsp. *Diacytylactis* et *Leuconostoc cremoris*). Le lait 'caille', fait à partir de ce ferment contient environ 0,7 à 0,8% d'acide lactique dont environ 95% dextrogyre (L+).

ATTENTION:

Ce ferment s'emploie pour acidifier le lait dans la fabrication de fromage frais (quark), fromage blanc ou Fromage dur. Ce lait 'caillé' peut être consommé tel quel. Pour la fabrication de fromage il faut ajouter de la présure Lactoferm®.

Mode d'emploi

Dissolvez le ferment lactique Lactoferm® dans 1 litre de lait stérilisé. Le lait cru doit être bouilli et refroidi jusqu'à 25 °C.

Agitez bien et laissez incuber le lait 16-24 heures à température ambiante normale (20-24°C). Evitez de remuer ou de heurter le lait pendant ce processus. Conservez le lait 'caillé' ou l'utiliser pour acidifier le lait pour votre fromage. En ce cas on appelle le lait 'caillé' la culture lactique'.

Pour la préparation de fromage vous devez ensemencher votre lait avec 1 % (donc 10 ml par litre de lait) de culture lactique (le lait 'caillé'). Chauffez le lait jusqu'à la température nécessaire et ajoutez ensuite de la présure Lactoferm® :

- Pour le fromage dur et les fromages français : 4-5 gouttes par litre de lait. Temps de caillage : 30 minutes à 29 °C.
 - Pour le fromage blanc (quark) : 1 goutte par litre de lait. Temps de caillage : 24 heures à température ambiante.
- Laissez égoutter ensuite pendant 3 à 10 heures dans un sac à fromage spécial.

Prélever éventuellement 2 à 3 cuillerées à soupe de cette culture lactique (ou lait 'caillé') pour ensemencher votre préparation suivante. Vous pouvez répéter ceci environ 15 fois avant d'utiliser un nouveau ferment lactique Lactoferm®.

Cette culture lactique peut être conservé au réfrigérateur pendant 7 à 10 jours. Pour une conservation plus long vous devez le surgeler.

BON APPETIT !

LACTOFORM®

Kaasferment

Inhoud: 5 g
voor de bereiding van 1 liter zuurselcultuur



Ten minste houdbaar tot :
A consommer de préférence
avant le :
Best before :
Minstens haltbar bis :

Dit Lactoferm® kaasferment bevat speciale melkzuurbacteriën (*Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis*, *Streptococcus lactis* subsp. *Diacytylactis* en *Leuconostoc cremoris*). De verzuurde melk die u met deze cultuur bereidt bevat ongeveer 0,7 tot 0,8 % melkzuur, waarvan ongeveer 95 % rechtsdraaiend (L+) is.

Dit kaasferment kan voor verse kaas, plattekaas, bewaarkaas en room gebruikt worden.

LET WEL:

dit ferment zorgt alleen voor het verzuren van de melk.

Voor de bereiding van bewaarkaas, verse kaas en/of plattekaas heeft u dus ook nog Lactoferm® lebstremsel nodig.

Gebruiksaanwijzing

Los het kaasferment op in 1 liter gesteriliseerde melk. Rauwe melk (verse hoefemelk) eerst koken en daarna laten afkoelen tot ongeveer 20 °C. Goed schudden, afsluiten en ongeveer 16 tot 24 uur op kamertemperatuur (20-24°C) laten staan op een trilvrije plaats. Na nog eens 12 uur rijpen in de koelkast is deze cultuur klaar. U kunt nu deze verzuurde melk als dusdanig nuttigen of hem gebruiken bij de bereiding van kwark (plattekaas), verse kaas of bewaarkaas.

Voor de bereiding van kwark (plattekaas), verse kaas of bewaarkaas moet de te verkazen melk 'geënt' worden met 1% (dus 10 ml per liter melk) van deze verzuurde cultuur.

De melk wordt op de juiste temperatuur gebracht en het Lactoferm® lebstremsel wordt toegevoegd:

- Voor harde kaas (bewaarkaas) en zachte (franse) kaas: 4-5 druppels per liter. Stremtijd: 30 minuten op 29 °C.
- Voor plattekaas (kwark): 1 druppel per liter melk. Stremseltijd: 24 uur op kamertemperatuur, daarna laten uitlekken in een fijne zeef, doek of speciale plattekaaszak gedurende 3-10 uren.

Ook met deze cultuur kan u 'doorkweken'. U bewaart dus 2 tot 3 soeplepels van de huidige cultuur voor uw volgende bereiding(en).

De verzuurde melk kan ongeveer 1 week tot 10 dagen in de koelkast bewaard worden. Indien u de verzuurde melk langer wenst te bewaren dient u deze in te vriezen.

SMAKELIJK !

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND



LACTOFORM®

Cheese culture

Content: 5 g
For the preparation of 1 litre of cheese culture



This Lactoferm® cheese ferment contains special lactic acid bacteria (*Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis*, *Streptococcus lactis* subsp. *Diacetylactis* and *Leuconostoc cremoris*). The soured milk that you make with this culture contains approximately 0.7 to 0.8 % lactic acid, of which approximately 95 % is dextro-lactic acid (L+). This cheese ferment can be used for fresh cheese, soft curd cheese, hard cheese and cream.

NOTE :
this ferment only sours the milk. To prepare hard cheese, fresh cheese and/or soft curd cheese you also need Lactoferm® rennet.

Instructions for use

Dissolve the cheese ferment in 1 litre of sterilised milk. Raw milk (fresh farm milk) must be boiled first and allowed to cool to about 20°C. Shake well, seal and leave to stand about 16 to 24 hours at room temperature (20-24 °C) in a vibration-free position. After being ripened for a further 12 hours in the refrigerator, this culture is ready. You can now use the soured milk as such, or use it to prepare quark (soft curd cheese), fresh cheese or hard cheese.

For the preparation of quark (soft curd cheese), fresh cheese or hard cheese, the milk to be turned into cheese has to be 'inoculated' with 1% (thus 10 ml per litre of milk) of this soured culture. The milk is raised to the correct temperature and the Lactoferm® rennet is added :

- For hard cheeses (hard cheese) and soft (French) cheeses :
4-5 drops per litre. Curdling time: 30 minutes at 29 °C.
- For curd cheese (quark) : 1 drop per litre milk,
Curdling time : 24 hours at room temperature, then allow to drain in a fine sieve, cloth or a special curd cheese bag for 3-10 hours.

You can also use this culture to 'grow on', by keeping 2-3 soup-spoon-fuls of the current culture for your next preparation(s).

The soured milk can be kept for about 1 week to 10 days in the refrigerator. If you want to keep the soured milk for longer you will have to freeze it.

ENJOY !

LACTOFORM®

Käsekultur

Inhalt: 5 g
Für die Zubereitung von 1 Liter Käsekultur



Dieses Lactoferm® Käseferment enthält spezielle Milchsäurebakterien (*Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis*, *Streptococcus lactis* subsp. *Diacetylactis* und *Leuconostoc cremoris*). Die saure Milch, die Sie mit dieser Kultur zubereiten, enthält ungefähr 0,7 bis 0,8 % Milchsäure, ca. 95 % davon ist rechtsdrehend (L+). Dieses Käseferment kann für Frischkäse, Quark, Hartkäse und Sahne verwendet werden.

ACHTUNG :
Dieses Ferment lässt nur die Milch sauer werden. Für die Zubereitung von Hartkäse, Frischkäse oder Quark benötigen Sie darum noch Lactoferm® Labferment.

Gebrauchsanweisung

Lösen Sie das Käseferment in 1 Liter sterilisierter Milch auf. Rohmilch (frische Milch vom Bauernhof) erst kochen und dann auf ca. 20 °C abkühlen lassen. Gut schütteln, verschließen und ca. 16 bis 24 Stunden bei Zimmertemperatur an einem erschütterungsfreien Ort stehen lassen. Nach weiteren 12 Stunden Reifen im Kühlschrank ist die Kultur fertig. Die saure Milch kann nun genossen werden wie sie ist oder für die Zubereitung von Quark, Frischkäse oder Hartkäse verwendet werden.

Für die Zubereitung von Quark, Frischkäse oder Hartkäse muss der zu Käse zu verarbeitenden Milch 1% (also 10 ml pro Liter Milch) dieser sauren Kultur hinzugefügt werden. Die Milch wird auf die richtige Temperatur gebracht und das Lactoferm® Labferment wird ihr hinzugefügt :

- Für Hartkäse und Weichkäse : 4-5 Tropfen pro Liter.
Gerinnungszeit : 30 Minuten bei 29 °C.
- Für Quark : 1 Tropfen pro Liter Milch.
Gerinnungszeit : 24 Stunden bei Raumtemperatur, danach 3 bis 10 Stunden in einem feinen Sieb, Tuch oder speziellen Quarksack abtropfen lassen.

Auch diese Kultur können Sie „weiterzüchten“. Bewahren Sie 2 bis 3 Suppenkellen dieser Kultur für Ihre nächste Zubereitung auf.

Die saure Milch kann ca. 1 Woche bis 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn Sie die saure Milch länger aufbewahren möchten, müssen Sie sie einfrieren.

GUTEN APPETIT !

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND

