

PL

PODPUSZCZKA DO SERA NATURALNA W PŁYNIE

Sposób użycia:

1. Przed dozowaniem podpuszczki dodaj chlorku wapnia (CaCl_2) w ilości podanej na opakowaniu lub w przepisie na ser. Chlorek wapnia wzbogaca mleko, obniża pH, dzięki czemu zwiększa uzysk sera i ułatwia pracę podpuszczce.
2. Oblicz i odmierz dawkę podpuszczki proporcjonalną do użytej ilości mleka. Przed dodaniem podpuszczki do mleka rozcieńcz ją w 50 ml wody. Zalecane dozowanie: 10 kropel na 1 litr mleka.
3. Zgodnie ze stosowanym przepisem, w odpowiednim momencie dodaj podpuszczkę do podgrzanego do temp. 35-38 °C mleka.
4. Całość delikatnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem do czasu utworzenia skrzepu na około 1-1,5 godziny.
5. Powstały skrzep odcedź od serwatki i przetóż do formy serowarskiej.
6. Ser w formie zostaw na 24 h w temperaturze 18-21°C w celu odcieku resztki serwatki - i gotowe!

Uwaga! Im niższe pH mleka, tym wyższa aktywność podpuszczki. Przed użyciem podpuszczki należy dodać chlorek wapnia!

Aktywność: 1:10 000 U.

Wydajność produktu: 105 L mleka.

Składniki: naturalna podpuszczka cielęca, substancja konserwująca (sól, benzoatesodu).

Warunki przechowywania: Produkt przechowywać szczelnie zamknięty w temperaturze 4-8°C. Okres terminu trwałości uwzględnić możliwość transportu produktu poza lodówką.

EN

RENNET FOR CHEESEMAKING - NATURAL, LIQUID

How to use:

1. Before dosing the rennet, add calcium chloride (CaCl_2) in the amount indicated on the packaging or in the cheese recipe. Calcium chloride enriches milk, increases cheese yield, and facilitates the activity of rennet.
2. Calculate and measure the dose of rennet proportional to the milk quantity used. Before adding rennet to milk dissolve it in 50 ml of water. Recommended dosage: 10 drops per 1 L of milk.
3. According to the recipe used, add rennet at a right moment to the milk heated up to the temperature of 35-38°C.
4. Stir everything gently and leave it under cover until the curd forms, for about 1-1.5 hours.
5. Drain the curd from the whey and transfer it into a cheese mould.
6. Leave the cheese in the mould for 24 hours at a temperature of 18-21°C to allow the remaining whey to drain off - and it's ready!

Please note! The lower the pH of the milk, the higher the rennet activity. Prior to using the rennet it is necessary to add calcium chloride!

Activity: 1:10 000 U

Product efficiency: 105 L of milk

Ingredients: natural calf rennet, preservative (salt, sodium benzoate).

Storage conditions: The product should be stored sealed tight in a temperature of 4-8°C. The shelf life takes into account the possibility of transporting the product outside the refrigerator.

DE

NATÜRLICHES LAB FLÜSSIG

Verwendungsweise:

1. Vor Dosierung des Labs Calciumchlorid (CaCl_2) in der auf der Verpackung oder im Käse Rezept angegebenen Menge hinzu. Calciumchlorid reichert die Milch an, erhöht die Menge von gewonnenem Käse und erleichtert die Aktivität des Labs.
2. Die zur verwendeten Milchmenge proportionale Labmenge berechnen und abmessen. Vor dem Dazugeben des Labs das Lab in 50 ml Wasser auflösen. Empfohlene Dosierung: 10 Tropfen pro 1 L Milch.
3. Gemäß dem verwendeten Rezept im richtigen Moment das Lab zu der auf 35-38°C erwärmten Milch dazugeben.
4. Das Ganze sanft umrühren und zugedeckt 1-1,5 Stunden stehen lassen, bis sich ein Gerinnsel bildet.
5. Den entstandenen Bruch von der Molke abtropfen lassen und in eine Käseform

geben.

6. Den Käse in der Form für 24 Stunden bei 18-21°C ruhen lassen, damit die restliche Molke vollständig abtropfen kann – und fertig!

Hinweis! Je niedriger der pH-Wert der Milch ist, desto höher ist die Labaktivität. Vor Gebrauch des Labs Calciumchlorid dazugeben!

Aktivität: 1:10 000 U

Ergiebigkeit des Produkts: 105 L Milch.

Zutaten: natürliches Kälberlab, Konservierungsmittel (Salz, Natriumbenzoat).

Lagerbedingungen: Das Produkt dicht verschlossen bei einer Temperatur von 4-8°C aufbewahren. Die Haltbarkeitsdauer berücksichtigt die Möglichkeit des Transports des Produkts außerhalb des Kühlschranks.

FR

PRÉSURE POUR FROMAGE - LIQUIDE NATUREL

Mode d'emploi:

1. Avant de doser la présure, ajoutez du chlorure de calcium (CaCl_2) dans la quantité indiquée sur l'emballage ou dans la recette du fromage. Le chlorure de calcium enrichit le lait, augmente le rendement du fromage et facilite le fonctionnement de la présure.
2. Calculez et mesurez une dose de présure proportionnelle à la quantité de lait utilisé. Avant d'ajouter diluez-la dans 50 ml d'eau. Dosage recommandé: 10 gouttes pour 1 L de lait.
3. Selon la recette utilisée, ajoutez la présure au lait chauffé à 35-38°C au moment opportun.
4. Remuez doucement et laissez sous le couvercle jusqu'à ce que le caillé se forme (environ 1 à 1,5 heures).
5. Égouttez le caillé formé du petit-lait, puis transférez-le dans un moule à fromage.
6. Laissez le fromage dans le moule pendant 24 heures à une température de 18 à 21°C afin de permettre l'égouttage final du petit-lait résiduel - et voilà, c'est prêt!

Attention! Plus le pH du lait est bas, plus l'activité présure est élevée. Ajoutez du chlorure de calcium avant d'utiliser la présure!

Activité: 1:10 000 U.

Rendement du lait: 105 L de lait.

Ingrédients: présure naturelle de veau, conservateur (sel, benzoate de sodium).

Conservation: Conservez le produit hermétiquement fermé à 4-8°C. La durée de conservation prend en compte la possibilité de transporter le produit hors du réfrigérateur.

LT

NATŪRALUS SKYSTAS SŪRIO FERMENTAS

Naudojimo būdas:

1. Prieš dozuodami šliužo fermentą, įpilkite kalcio chlorido (CaCl_2) tokiu kiekiu, kuris nurodytas ant pakuotės arba sūrio recepte. Kalcio chloridas papildo pieną, pagerina sūrio išeigą ir skatina fermento veikimą.
2. Apskaičiuokite ir atmatuokite fermento dozę, proporcingą naudojamam pieno kiekiui. Prieš pilant fermento pieną, fermentą būtina praskiesti 50 ml vandens. Rekomenduojamas dozavimas: 10 lašų 1 L pieno.
3. Pagal naudojamą receptą reikiamu metu įpilti fermento į pašildytą iki 35-38°C temperatūros pieną.
4. Viską švelniai išmaišykite ir palikite uždengtą, kol sukrešės, apie 1-1,5 val.
5. Susidariusį varškės grūdą nusauskite nuo išrūgų ir perkelkite į sūrio formą.
6. Sūrį formoje palikite 24 valandoms 18-21°C temperatūroje, kad visiškai nutekėtų likusios išrūgos - ir viskas paruošta!

Dėmesio! Kuo mažesnis pieno pH, tuo didesnis šliužo fermento aktyvumas. Prieš naudojant fermentą būtina įberti kalcio chlorido!

Aktyvumas: 1:10 000 U.

Produkto išeiga: 105 L pieno.

Ingredientai: natūralus veršelių šliužo fermentas, konservantas (druska, natrio benzoatas).

Laikymo sąlygos: Produktą laikyti sandariai uždarytą 4-8°C temperatūroje. Nustatant tinkamumo laiką atsižvelgiama į galimybę gabenti gaminį ne šaldytuve.

Lietošanas veids:

1. Pirms siera fermenta dozēšanas pievienojiet kalcija hlorīdu (CaCl_2) tādā daudzumā, kāds norādīts uz iepakojuma vai siera receptē. Kalcija hlorīds bagātina pienu, palielina siera apjomu un atvieglo fermenta darbību.
2. Aprēķiniet un izmēriet fermenta devu proporcionāli izmantotajam piena daudzumam. Pirms fermenta pievienošanas pienam, tas jāatšķaida ar 50 ml ūdens. Ieteicamā deva: 10 pilieni uz 1 litriem piena.
3. Atbilstoši izmantotajai receptei vajadzīgajā laikā pievienojiet fermentu pienam, kas sasildīts līdz 35-38°C temperatūrai.
4. Rūpīgi samaisiet saturu un atstājiet pārklātu līdz sabiezēšanai - apmēram 1-1,5 stundām.
5. Iegūto biezpienu notecini no sūkalām un pārliec sierveidnē.
6. Sieru atstāj veidnē uz 24 stundām 18-21°C temperatūrā, lai pilnībā notecinātu sūkalas - un gatavs!

Uzmanību! Jo zemāks ir piena pH līmenis, jo augstāka ir fermenta aktivitāte. Pirms fermenta lietošanas jāpievieno kalcija hlorīds!

Aktivitāte: 1:10 000 U.

Produkta daudzums: 105 litri piena.

Sastāvdaļas: dabīgais teļa siera ferments, konservants (sāls, nātrija benzoāts).

Uzglabāšanas nosacījumi: Produkts jāuzglabā cieši noslēgtā stāvoklī, 4-8°C temperatūrā. Derīguma termiņā ir ņemta vērā iespēja transportēt produktu ārpus ledusskapja.

Kasutamisiis:

1. Enne laabi doseerimist lisa pakendil või juustu retseptis märgitud koguses kaltsiumkloriidi (CaCl_2). Kaltsiumkloriid rikastab piima, suurendab saadava juustu saagist ja hõlbustab juustujuuretise toimimist.
2. Arvutage ja mõõtke juustujuuretise kogus proportsionaalselt kasutatud piima kogusega. Enne juustujuuretise lisamist piimale tuleb seda lahjendada 50 ml vees. Soovitav annus: 10 tilka 1 L piima kohta.
3. Vastavalt kasutatud retseptile lisage juustujuuretis õigel ajal kuni 35-38°C temperatuurini kuumutatud piimale.
4. Segage sisu hoolikalt ja hoidke kaane all ligikaudu 1-1,5 tundi kuni hangumise hetkeni.
5. Eraldunud kohupiimamass kurna vadaku küljest ja tõsta juustuvormi.
6. Jäta juust vormi 24 tunniks 18-21°C juures, et vadaku jäägid saaksid nõrguda - ja valmis ta ongi!

Tähelepanu! Mida madalam on piima pH, seda suurem on laabi aktiivsus. Enne juustujuuretise kasutamist tuleb lisada kaltsiumkloriidi!

Aktiivsus: 1:10 000 U

Toote saagis: 105 L piima.

Koostis: looduslik vasika laap, säilitusaine (sool, naatriumbenzoat).

Säilitamistingimused: Toodet tuleb hoida tihedalt suletuna temperatuuril 4-8°C. Säilivusaeg arvestab toote transportimise võimalust väljaspool külmkappi.

Istruzioni per l'uso:

1. Prima di dosare il caglio, aggiungere cloruro di calcio (CaCl_2) nella quantità indicata sulla confezione o nella ricetta del formaggio. Il cloruro di calcio arricchisce il latte, aumenta la resa del formaggio e facilita il lavoro del caglio.
2. Calcolare e misurare una dose di caglio proporzionale alla quantità di latte utilizzato. Prima di aggiungere il caglio al latte a diluirlo in 50 ml di acqua. Dosaggio consigliato: 10 gocce per 1 L di latte.
3. In base alla ricetta utilizzata, aggiungere il caglio al latte riscaldato a 35-38°C al momento opportuno.
4. Mescolare delicatamente l'intero composto e lasciarlo coperto a formare una cagliata per circa 1-1,5 ore.
5. Separare la cagliata dal siero e trasferirla nella fucella (stampo per formaggio).
6. Lasciare il formaggio nella fucella per 24 ore a una temperatura di 18-21°C per consentire il drenaggio finale del siero residuo - ed è pronto!

Attenzione!

Più basso è il pH del latte, maggiore è l'attività del caglio. È necessario aggiungere cloruro di calcio prima di utilizzare il caglio!

Attività: 1:10 000 U

Resa del prodotto: 105 L di latte.

Ingredienti: caglio naturale di vitello, conservante (sale, benzoato di sodio).

Conservazione: Conservare il prodotto ben chiuso a 4-8°C. La durata di conservazione tiene conto della possibilità di trasportare il prodotto fuori dal frigorifero.

Modo de empleo:

1. Antes de dosificar el cuajo, añada cloruro de calcio (CaCl_2) en la cantidad indicada en el envase o en la receta del queso. El cloruro de calcio enriquecerá la leche, permitirá aumentar el volumen del queso y potenciará la actividad del cuajo.
2. Calcule y mida la dosis del cuajo proporcional a la cantidad de la leche utilizada. Antes de añadir el cuajo a la leche a, diluya el cuajo en 50 ml de agua. Dosis recomendada: 10 gotas por 1 L de leche.
3. Añada el cuajo a la leche calentada a 35-38°C en la etapa especificada en la receta.
4. Combine suavemente y deje reposar bajo tapa hasta que se forme la cuajada, aprox. 1-1,5 horas.
5. Escurre el coágulo formado separándolo del suero y colócalo en un molde quesero.
6. Deje el queso en el molde durante 24 horas a una temperatura de 18-21°C para permitir el drenaje del suero restante - ¡y listo!

¡Nota!

Cuanto menor sea el pH de la leche, mayor será la actividad del cuajo. ¡Asegúrese de añadir cloruro de calcio antes de utilizar el cuajo!

Actividad: 1:10 000 U.

Rendimiento del producto: 105 L de leche.

Ingredientes: cuajo natural de ternera, conservante (sal, benzoato de sodio).

Condiciones de almacenamiento: Conservar el producto bien cerrado a 4-8°C. La vida útil tiene en cuenta la posibilidad de transportar el producto fuera del frigorífico.