



Webchef Käseherstellung

Frischkäse

Bei der Herstellung von Frischkäse wird pasteurisierte Milch durch das Beifügen von Lab und Milchsäurebakterien zur Gerinnung gebracht. Die Molke wird - außer bei Blanc battu - vom Käsekörner-Sirten-Gemisch getrennt und die Käsemasse bis zur gewünschten Fettgehaltsstufe mit Rahm angereichert.

Je nach Frischkäsesorte werden unterschiedliche Zusatzstoffe beigemischt. Die Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Produkt Deklaration aufgelistet. Farbstoffe und Konservierungsmittel sind nicht erlaubt.

Frischkäse sind rindenlose, nicht gereifte Käse, die unmittelbar nach ihrer Herstellung genussfertig sind. Sie sind in sehr unterschiedlichen Fettgehaltsstufen erhältlich. Frischkäse sind quarkweich und streichfähig, wenig bis gar nicht gesalzen, mit sehr zartem Aroma.

Je höher ihr Fettgehalt, desto cremiger und feiner sind sie.

Die bekanntesten Sorten sind: Quark, Hüttenkäse, Formaggini, Mozzarella, Petit Suisse, Rahm- und Doppelrahmfrischkäse.