

The background is a bright yellow gradient that transitions to a lighter, almost white color in the center. Scattered across the background are numerous water droplets of various sizes, some with soft shadows, giving a fresh and clean appearance.

# DIE MOBILE KÄSEHERSTELLUNG AUS ROHMILCH

NATÜRLICHKEIT IN PERFEKTION

# DIE IDEE.....ROHMILCHKÄSE



The background is a gradient from yellow at the top to light grey at the bottom, decorated with several realistic water droplets of various sizes. The main title is centered and reads: 

# “ DIE VORTEILE..... ”

- DIREKTE VERARBEITUNG DER ROHMILCH
- OHNE ZWISCHENHANDEL VERMARKTEN
- HÖHERE GEWINNSPANNE
- QUALITATIV HOCHWERTIGES PRODUKT

“

# KOSTEN UND ERTRAG

1000 L ROHMILCH =

PRODUKTIONSKOSTEN -650€ ”

LABORKOSTEN CA.-130€

MILCHGELDAUSFALL CA.-250€

VERMARKTUNG CA. 20€ J E KG CA.2000€

***Rohertrag***

**CA. 970€**

“

# KOSTEN UND ERTRAG

1000 L THERMISIERTE MILCH =

”

PRODUKTIONSKOSTEN -850€

MILCHGELDAUSFALL CA. -250€

VERMARKTUNG CA. 20€ JE KG CA. 2000€

***Rohertrag***

**CA. 900€**

# THERMISIERT ODER ROHMILCHKÄSE ??

## *Thermisierter Käse*

Pathogen unbedenklich, dadurch an alle Personengruppen ohne Einschränkung zu vermarkten (z.B. auch an Schulen oder Kindergärten)  
Sehr geringe Geschmacksunterschiede zum Käse aus Rohmilch hergestellt.

## *Käse aus Rohmilch hergestellt*

Absolut natürlich, so wie die Kuh die Milch gibt, dadurch das Risiko das Pathogene Keime (z.B. Listerien oder E-Coli) im Käse sein können.  
Ausschluss von bestimmten Personengruppen bei der Vermarktung, wie z.B. Schwangere, Kleinkinder, Immunschwache oder Ältere. Strengere Deklaration und Auflagen vom Veterinär

# DIE PRODUKTION



# DIE FORMEN

- GROÙE RUNDE ca. 30 cm und 12cm h ca. 5KG
- KLEINE RUNDE ca. 18cm und 16 cm h ca. 2KG
- ECKIG ca. 30cm\*11cm\* 14cm h ca. 4KG
  
- BERGKÄSEFORM ca. 22cm und 18 cm h ca. 4KG

# **ZUR PRODUKTION BENÖTIGT.**

- 1000L ROHMILCH
- $\frac{3}{4}$ ZOLL STADTWASSERANSCHLUSS
- 16AMP DREHSTROMANSCHLUSS
- ENTSORGUNG FÜR 1000 LITER MOLKE
- STELLPLATZ FÜR CA. 5 STD



NACH ANKUNFT BEI DEM MILCHWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB WIRD DIE FRISCH GEMOLKENE ROHMILCH IN DEN PRODUKTIONSANHÄNGER GEPUMPT UND DORT MIT SÄUEREUNGSKULTUR BEIMPFT UND MIT LAB DICKGELEGT. NACH DEM SCHNEIDEN WIRD DIE MOLKE VOM BRUCH GETRENNT. DIE ABFÜLLUNG IN FORMEN GESCHIEHT NOCH VOR ORT. DAS SALZEN, REIFEN UND SCHMIEREN ERFOLGT IM KLIMATISIERTEN REIFELAGER. HIER BEKOMMT DER KÄSE IN CA. 5 WOCHEN SEIN AROMA UND DIE ESSBARE RINDE.

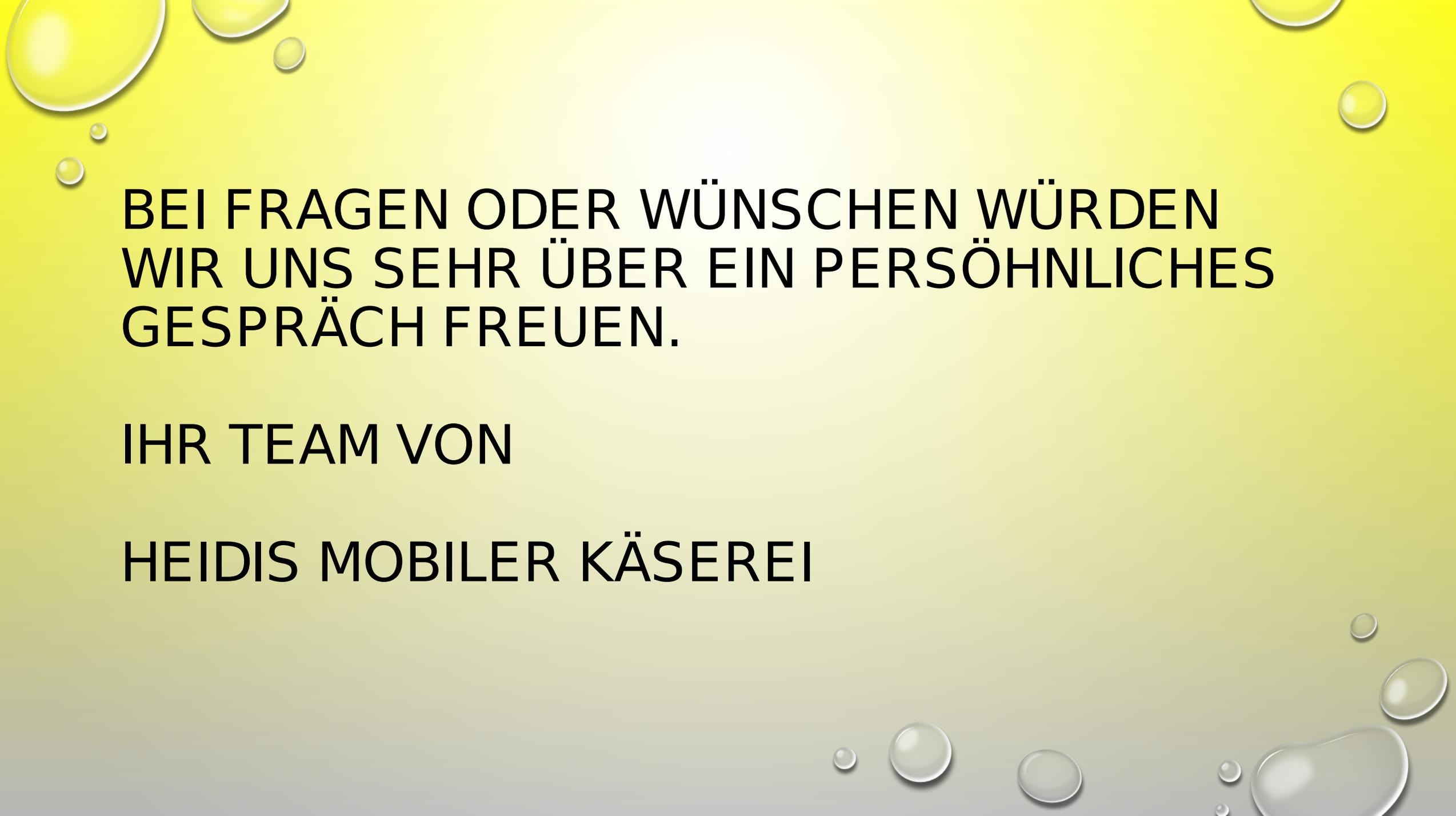
DA WIR HOHE QUALITÄTSANSPRÜCHE HABEN, WURDE UNSER PRODUKTIONSANHÄNGER SOWIE DAS REIFELAGER VON DEM NIEDERSÄCHSICHES LANDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT ZUGELASSEN UND LAUFEND VOM VETERINÄRAMT ÜBERWACHT.



# 100 KG KÄSE WAS NUN.....?

OPTIMALE LAGERUNG BEI 13°C  
UND 90% LUFTFEUCHTIGKEIT HIER REIFT DER KÄSE  
WEITER UND ENTWICKELT NOCH MEHR AROMA.

BEI DER LAGERUNG UNTER 8°C (Z.B. IM KÜHLSCHRANK)  
WIRD DER REIFEPROZESS STARK VERLANGSAMT UND  
DER KÄSE BLEIBT MILDER IM GESCHMACK.

The background is a light yellow gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance.

BEI FRAGEN ODER WÜNSCHEN WÜRDEN  
WIR UNS SEHR ÜBER EIN PERSÖHNLICHES  
GESPRÄCH FREUEN.

IHR TEAM VON

HEIDIS MOBILER KÄSEREI



**Heidi's mobile Käseerei KG**  
*Natürlichkeit in Perfektion*

---

Heidi's mobile Käseerei KG  
Inhaberin: Stephanie Heidrich  
Schmaler Weg 6 • 27404 Elsdorf  
Büro: 04286-9268122 • Mobil: 0172-5846714  
info@hmk-elsdorf.de • www.hmk-elsdorf.de