

DA GÄRT NOCH MEHR.



Entdecke jetzt unsere lebendige Produktpalette
und mach deine Küche zur Kulturmetropole.

Lass Mikroben toben auf

[fairment.de](https://www.fairment.de)

MACH DICH SCHLAU.

Wann ist der vegane Käse fertig?

Wann der Käse fertig ist, bestimmst du. Wenn der Käse deinem gewünschten Säuregrad entspricht, stoppst du die Fermentation. Wann das genau ist, hängt von deinem persönlichen Geschmack ab. Probiere deinen Käse während der Fermentation vor allem anfangs regelmäßig. Je länger du den Käse fermentierst, desto fester und auch saurer wird er.

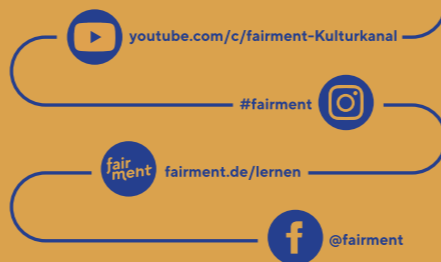
Wie erkenne ich, ob mein veganer Käse schlecht geworden ist?

Vorweg die gute Nachricht: Wenn dein Käse verdirbt, dann kannst du das mit deinen Sinnesorganen problemlos feststellen. Es kann nicht passieren, dass du ohne es zu bemerken schlechten Käse verzehrst, wenn du auf wichtige Anzeichen achtest. Eine gute Praxis ist, regel-

mäßig deinen Käse zu überprüfen, ob er Stellen aufweist, die auf Kontaminationen hinweisen (z. B. grüner/grauer Schimmel). Wenn du Schimmel auf deinem veganen Käse erkennst, ist es sehr wichtig, dass du den gesamten Käse entsorgst.

Du kriegst nicht genug?

Weitere Informationen, hilfreiche Tipps und Tricks, leckere Rezepte für Ricotta, Mozzarella und Co, unzählige Videos und vieles mehr findest du auf unseren Kanälen.



fairment

KEIN KÄSE STARTER ANLEI- TUNG

