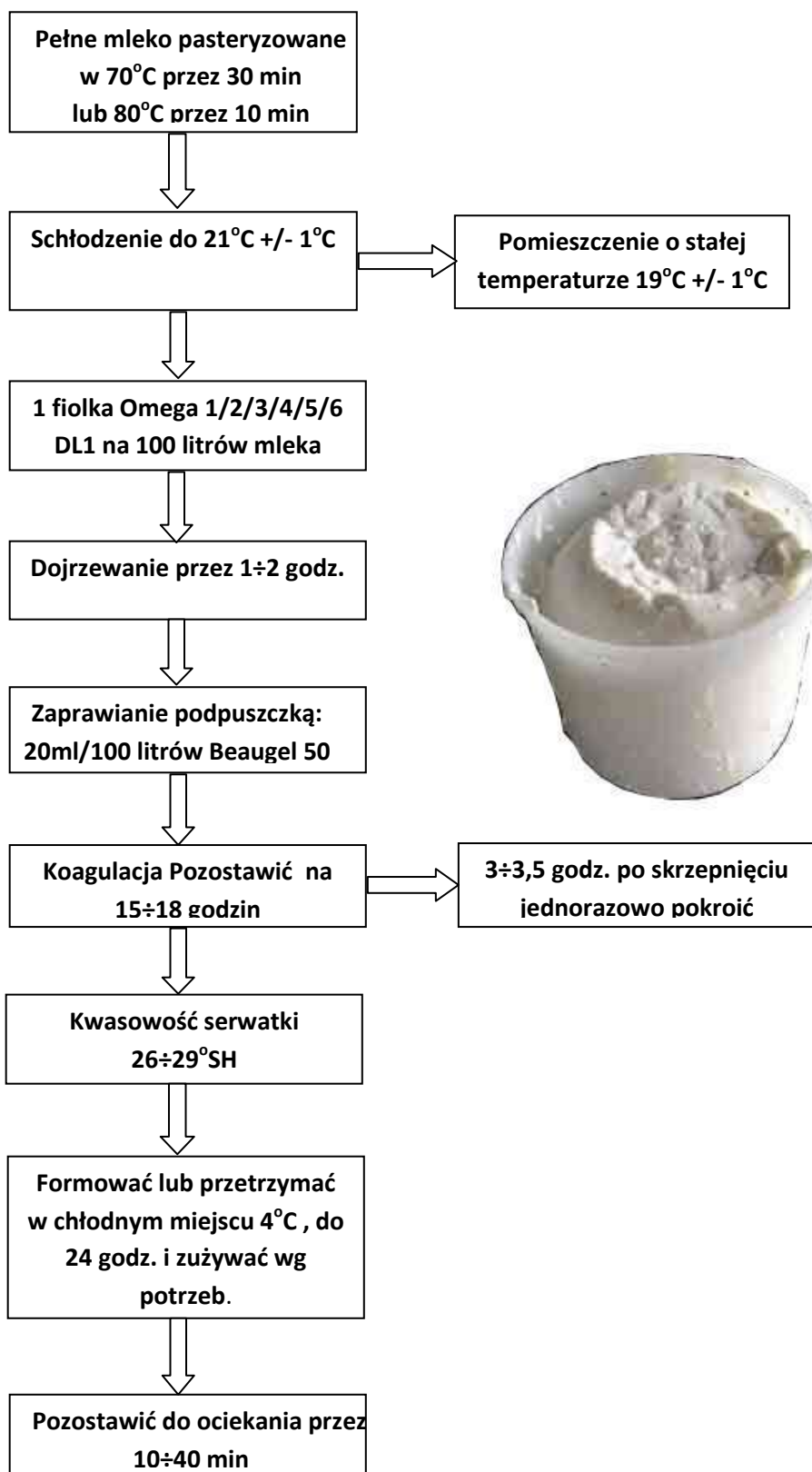
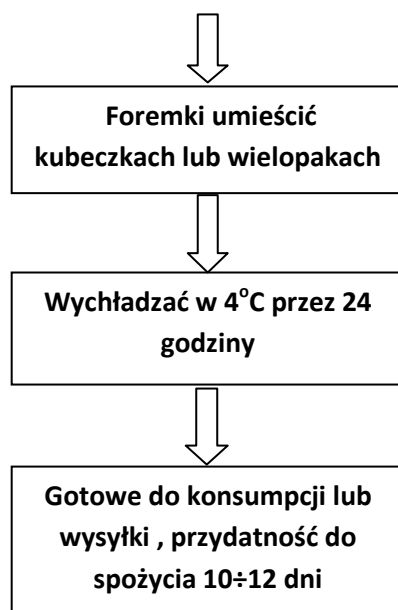


Oferta dla nieco bardziej zaawansowanych przetwórców. Delikatny serek faisselle można spożywać w stanie naturalnym, z solą, warzywami, ziołami lub na słodko z cukrem, owocami itp.

## ŚWIEŻY TWAROŻEK FAISSELLE Z MLEKA PASTERYZOWANEGO KOZIEGO, KROWIEGO, OWCZEGO





### Propozycje materiałowe

Naczynia do krzepnięcia:

- Pojemnik plastikowy 054FRA 20 litrów
- Pojemnik plastikowy 039AAA 30 litrów
- Zbiornik plastikowy 039EAA 73 litry + wspornik inox 039EBA

Dodatki:

- Omega 1-2-3-4-5-6
- Dawka DL 1 na 100 litrów mleka
- Dawka DL 3.5 na 350 litrów mleka

Podpuszczka Beaugel 50

Zawartość tłuszczu:

Tłuszcz w mleku:      mleko 0% tłuszczu      —————>      twarożek 0%  
                                  mleko 3% tłuszczu      —————>      twarożek ok. 40% tłuszczu w SM  
                                  mleko 2,5% tłuszczu      —————>      twarożek ok.30% tłuszczu w SM Wydatek:      z

mleka pełnego otrzymuje się 6 kubeczków 100 gramowych.



Twarożek faisselle polany miodem jako deser