

Saure Sahne 20 % Fett

Kundeninformation zu Deckelwölbung

Sehr geehrte Kunden,
im Nachfolgenden möchten wir Ihnen den Herstellungsprozess unserer „Sauren Sahne 20%“ gern etwas genauer erklären, da uns viele Anfragen bezüglich der Deckelwölbung erreichten.

Unsere Sahne wird auf einen Fettgehalt von 20 % eingestellt. Im Anschluss wird sie auf 95°C erhitzt und wieder auf 20°C runtergekühlt. Dann werden Milchsäurebakterien in die Sahne gegeben.

Bei der Milchsäuregärung bilden die zugesetzten Milchsäurebakterien Gas, welches für die Wölbung des Becherdeckels verantwortlich ist. Gasbildende Milchsäurebakterien sind sehr gute Aromabildner und bewirken den aromatischen Geschmack unserer Sauren Sahne.

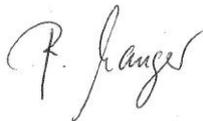
Ein gewölbter Deckel ist in diesem Fall ein Zeichen für eine sehr gute Qualität.

Die Saure Sahne hat keine Mängel und kann ohne Bedenken verzehrt werden.

Sollten Sie noch Fragen haben, so rufen Sie uns gern an.

Reinhard Manger

Biesenthal, 15.11.2016



Bereichsleiter Molkerei