

WABE-Zentrum – Die Käserei

Milch ist ein Naturprodukt, das in seiner Qualität durch viele Faktoren beeinflusst wird. Das spiegelt sich in der Milchqualität und auch in den daraus hergestellten Produkten wieder. Durch verschie-

dene Verarbeitungs- und Behandlungsmethoden entstehen unterschiedliche Endprodukte und Geschmacksrichtungen. Auch die Lagerung und Reifung beeinflussen den Geschmack.

