

PL - Więcej przepisów znajdziesz w poradniku serowarskim i na stronie www.browin.pl (przepisnik, kalkulator serowarski).
Na terenie zakładu pakującego wykorzystywane są produkty alergenne: gorczyca, seler, soja, sezam, gluten, orzechy.
GB - You can find more recipes in the cheesemaker's handbook or at the www.browin.com website.
The following sensitising products are used on the territory of the packaging plant: mustard, celery, soy, sesame, gluten, nuts.
DE - Mehr Rezepte im Ratgeber über die Käseherstellung oder auf der Internetseite www.browin.de
Im Verpackungswerk werden Allergene bearbeitet: Soja, Sellerie, Sesam, Gluten, Senfsaat, Nüsse.
FR - Les produits allergènes suivants sont utilisés dans l'installation de conditionnement: moutarde, céleri, soja, sésame, gluten, noix.

Kalkulator serowarski
Zeskanuj!



Cheesemaking calculator
Scan it!



Rechner zur Käseherstellung
Scan es!



...bo domowe jest lepsze!

...because homemade is better!

BROWIN
Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
browin@browin.pl
www.browin.pl

Odwiedź nas na | Visit us on
Besuchen Sie uns auf | Rendez-nous visite sur:



BROWIN

- PL** INSTRUKCJA UŻYCIA - ZESTAW SEROWARSKI
- EN** USER MANUAL - CHEESEMAKING KIT
- DE** GEBRAUCHSANLEITUNG - KÄSE SELBER MACHEN STARTER SET
- FR** MODE D'EMPLOI - KIT DE FABRICATION DE FROMAGE



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only |
Abbildung kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

No 411000

No project: L303HA

CHUSTA I KLINEK SEROWARSKI
CHEESE CLOTHS
KASETUCH
CHIFFON À FROMAGE

TERMOMETR - 1 szt.
THERMOMETER - 1 pc
THERMOMETER - 1 Stk.
THERMOMÈTRE 1 pc.

PODPUSZCZKA
RENNET
LAB
PRÉSURE

CHLOREK WAPNIA
CALCIUM CHLORIDE
CALCIUMCHLORID
CHLORURE DE CALCIUM

FORMA SEROWARSKA
CHEESE FORM
KÄSEFORM
MOULE À FROMAGE

PRZYPRAWY - 1 szt.
SPICES - 1 pc
GEWÜRZE - 1 Stk.
ÉPICES - 1 pc.

FR - Le kit de fabrication de fromage permet de préparer 10 portions d'environ 1 kg de fromage à la présure. C'est à vous de décider si vous allez préparer pour vos proches une portion de fromage avec un mélange d'herbes et d'épices, avec l'ajout de noix et de fruits secs ou sans aucun additif.

PI

Składniki na ok. 1 kg sera z przyprawami:	Składniki na ok. 1 kg sera z bakaliami:
- 10 l mleka niskopasteryzowanego (do 74°C) lub mleka świeżego*; - ok. 1 g (1/10 opak.) chlorku wapnia; - 0,5 g (1/2 opak.) podpuszczki do sera; - 140 g (ok. 3/4 szkl.) soli; - 10 g (1 opak.) Czosnkowej mieszanki ziół i przypraw.	- 10 l mleka niskopasteryzowanego (do 74°C) lub mleka świeżego*; - ok. 1 g (1/10 opak.) chlorku wapnia; - 0,5 g (1/2 opak.) podpuszczki do sera; - 140 g (ok. 3/4 szkl.) soli; - garstka ulubionych, uprzednio sparzonych i rozdrobnionych bakalii, takich jak żurawina, morele, orzechy.

*Mleko świeże - prosto od krowy, zaleca się poddać pasteryzacji w temperaturze ok. 65°C przez ok. 30 minut.

DE

Zutaten für ca. 1 kg Käse mit Gewürzen:	Zutaten für ca. 1 kg Käse mit Trockenobst:
- 10 L niedrigpasteurisierte (bis 74°C) oder frische Milch*; - ca. 1 g (1/10 der Packung) Calciumchlorid; - 0,5 g (1/2 der Packung) Lab für Käse; - 140 g (ca. 3/4 eines Glases) Salz - 10 g (1 Packung) Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung.	- 10 L niedrigpasteurisierte (bis 74°C) oder frische Milch*; - ca. 1 g (1/10 der Packung) Calciumchlorid; - 0,5 g (1/2 Packung) Lab für Käse; - 140 g (ca. 3/4 eines Glases) Salz - eine Handvoll vorher mit heißem Wasser übergossener und zerkleinerter Trockenfrüchte wie Preiselbeeren, Aprikosen, Nüsse.

*Im Fall von frischer Milch „von der Kuh“ wird die Pasteurisierung bei einer Temperatur von ca. 65°C für ca. 30 Minuten empfohlen.

EN

Ingredients for about 1 kg of cheese with seasoning:	Ingredients for about 1 kg of cheese with fruit and dried nuts:
-10 litres of low-pasteurised (up to 74°C) or fresh milk*; - about 1 g (1/10 of packaging) of calcium chloride; - 0.5 g (1/2 of packaging) of rennet for cheese; - 140 g (about 3/4 glass) of salt; - 10 g (1 packaging) of Garlic mix of herbs and spices.	- 10 litres of low-pasteurised (up to 74°C) or fresh milk*; - about 1 g (1/10 of packaging) of calcium chloride; - 0.5 (1/2 of packaging) of rennet for cheese; - 140 g (about 3/4 glass) of salt; - a handful of your favourite, previously blanched and fragmented dried fruit - such as cranberries or apricots - and nuts.

*It is recommended to subject fresh milk coming straight from a cow to pasteurisation in the temperature of about 65°C for 30 minutes.

FR

Ingrédients pour environ 1 kg de fromage aux épices: - 10 L de lait faiblement pasteurisé (jusqu'à 74°C) ou de lait frais*; - environ 1 g (1/10 de paquet) de chlorure de calcium; - 0,5 g (1/2 de paquet) de présure pour le fromage; - 140 g (environ 3/4 de verre) de sel; - 10 g (1 paquet) Mélange d'herbes et d'épices à l'ail.	Ingrédients pour environ 1 kg de fromage aux noix et fruits secs: - 10 L de lait faiblement pasteurisé (jusqu'à 74°C) ou de lait frais*; - environ 1 g (1/10 de paquet) de chlorure de calcium; - 0,5 g (1/2 de paquet) de présure; - 140 g (environ 3/4 de verre) de sel; - une poignée de vos noix et fruits secs préférés, préalablement échaudés et concassés, tels que canneberges, abricots, noix.
---	--

*Il est recommandé de pasteuriser le lait frais, provenant directement de la vache, à une température d'environ 65°C pendant environ 30 minutes.

1. Pouring milk into a pot.

2. Heating to 35-39°C.

3. Covering the pot.

4. Stirring.

5. Straining the curds for 10 min.

6. Salting the curds.

7. The finished ricotta cheese, shown as a wheel and a block.

PL

EN

EN

*It is recommended to subject fresh milk coming straight from a cow to pasteurisation in the temperature of about 65°C for 30 minutes.

DE

*Im Fall von frischer Milch „von der Kuh“ wird die Pasteurisierung bei einer Temperatur von ca. 65°C für ca. 30 Minuten empfohlen.

ER

*Il est recommandé de pasteuriser le lait frais, provenant directement de la vache, à une température d'environ 65°C pendant environ 30 minutes.