

Käseurse Hofkäserei Kattendorfer -Hof

Uhrzeit	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
06:00			Butterfaß wässern	
07:00		Fetellamilch mit 0,15% Probat vorimpfen 12°C	30°C euterwarme Milch für Frischkäse 24°C euterwarme Milch vom Kuhstall	Butterfaß befüllen und starten 14°C SaMQuark verschöpfen
08:00			1,5% Probat in MorgenM für Quark Fetella	Frischkäse anrichten +abfüllen
09:00				Fetella ausformen, salzen, eintüten Butter kneten u wässern u Kühlraum
10:00			FrAQuark SaureS abnehmen + schneiden	
11:00				
12:00			Frischkäse einlaben	
13:00			FrAQuark verschöpfen u abdecken Fetella drehen	Kuhstall angucken Keller angucken, Käseverkostung, Käseeinkaufen
14:00				
15:00				
16:00				Dienstag Quark abfüllen
17:00			Fetella drehen	
18:00	AbendM für Fetella Sa mit 10°C lagern	100 l AbendM 24°C	Frischkäse schneiden	Donnerstag Butter wärmen, durch den Strangformer und einpacken und in Kühlraum
19:00		Euterwarm mit 1,5% Probat vorschütten für Quark	FrAQuark aufschütteln Rahm fürs Buttern warmstellen	
20:00			Fetella drehen / Frischkäse verschöpfen	
21:00			FrAQuark wiegen u. in Kühlraum	
23:00			SaMQuark SaureS abnehmen u schneiden	

viel Spaß