

Abs.: _____

Landwirtschaftliches Zentrum
für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft,
Milchwirtschaft, Wild u. Fischerei
Baden-Württemberg (LAZBW)
- Milchwirtschaft Wangen/Allgäu -
Postfach 1552
88231 Wangen/Allg.

Kulturenbestellung
Telefon: 07522/9312-139
Email: Kulturen.bestellung@lazbw.bwl.de
Online Shop www.lazbw.landwirtschaft-bw.de

Kulturen-nr.	Kulturenart	Anzahl	Einzelpreis in €	Lieferrhythmus		
				wöchent-lich	14 Tage	monat-lich
1	Säurewecker 2.6.7.1	100 ml	13,00			
2	Camembertschimmel 2.6.1	100 ml	14,00			
3.1	Käse-Rotkultur 2.6.3.1	100 ml	14,00			
3.2	Käse-Rotkultur 2.6.3.2	250 ml	33,00			
5	Lactobacillus helveticus 2.6.5	100 ml	13,00			
6	Streptococcus thermophilus 2.6.8	100 ml	13,00			
7	Mischkultur 2.6.10	100 ml	13,00			
8	Kefir-Kultur 2.6.4	100 ml	14,50			
9	Joghurt-Kultur 2.6.2.1	100 ml	13,00			
10	Streptokokkus thermophilus K3 2.6.9	100 ml	13,00			
11	Salzbadhefen 2.6.11	100 ml	16,50			

zzgl. Versandkosten

Unregelmäßige Lieferung zum Termin

Kulturennr.	Termin 1	Termin 2	Termin 3	Termin 4	Termin 5	Termin 6	Termin 8	Termin 9	Termin 10

Versandart

Abholung	Paketdienst	Sonstige

Auftragsannahme am:

durch:

EDV-Eingabe am:

durch:

gelöscht am: durch

Datum: _____ Unterschrift _____

Kulturenhandhabung

Kultur	Zusammensetzung	• Einsatzgebiet	Dosierung	Wirkung
Säurewecker (Laktokokken) <i>haltbar:</i> <i>gekühlt: 4 Wochen</i> <i>gefroren: 6 Monate</i>	Lc. lactis Lc. cremoris Lc. diacetylactis Leuconostoc	<ul style="list-style-type: none"> • Käserei (für Käse mit niedriger Brenntemperatur, <38°C) • Butterei • Sauermilch, Quark 	0,5 -1,0% 1-3%	Säuerung Aromabildung Gasbildung
Camembertschimmel <i>haltbar:</i> <i>4 Wochen</i>	Penicillium ssp. für Camembert	<ul style="list-style-type: none"> • Weichkäse mit Edelschimmel 	ca. 30-50ml/100l in Milch	weißer Oberflächenschimmel Aroma
Käse-Rotkultur <i>haltbar:</i> <i>4 Wochen</i>	Bb. linens	<ul style="list-style-type: none"> • Rotschmierekäse 	100ml/10l Wasser	Unterstützung der Käserötung Aroma
Mischkultur <i>haltbar:</i> <i>gekühlt: 2 Wochen</i> <i>wenn länger - Entmischung!</i>	Lb. helveticus Sc. thermophilus	<ul style="list-style-type: none"> • Käserei • Hartkäse/ Bergkäse • Schnittkäse • Weichkäse („Stabilisé“) 	0,1-0,2 % 1-2%	Säuerung Reifung
Joghurt-Kultur <i>haltbar:</i> <i>gekühlt: 2 Wochen</i>	Lb. bulgaricus Sc. thermophilus	<ul style="list-style-type: none"> • Joghurt 	ca. 3%	Säuerung Aromabildung

Erläuterung:	Lc. = Lactococcus
	Lb. = Laktobazillus („Stäbchen“)
	Sc. = Streptococcen
	Bb. = Brevibacterium