

Labpulver, 20 g

CHF 19.45

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Zur Quark- & Käseherstellung
- Ohne Konservierungsstoffe

Beschreibung

Lab Pulver für Käseherstellung & Co. kaufen im Online-Shop von Spinnrad®

Du möchtest deinen Quark und Käse nicht mehr im Supermarkt kaufen? Dann haben wir mit dem Labpulver von [Spinnrad®](#) die ideale Lösung für dich! Unser hochwertiges Labpulver sind ideal für die Herstellung von Quark und verschiedenen Käsesorten geeignet und sorgen für einen authentischen Geschmack und die perfekte Konsistenz deiner Kreationen zuhause!

Mache deinen Käse & Quark mit unserem Labpulver ganz einfach selbst zuhause

Wenn du deinen [Quark](#) oder Käse selbst herstellen möchtest, brauchst du Lab. Lab ist ein Enzym, das zur Gerinnung von Milch verwendet wird. Dieses Enzym hilft dabei, die festen Bestandteile der Milch von der Molke zu trennen, was die Grundlage für die Käseherstellung bildet.

Wichtig! Traditionell wird Lab aus Milchsäurebakterien aus den Mägen von Kälbern gewonnen.

Unser Lab-Pulver enthält klassisches natürliches Kälberlab in Pulverform mit mindestens 97 % Chymosin- und maximal 3 % Pepsinanteil.

Gut zu wissen: Das Lab ist weder gentechnisch hergestellt, noch enthält es genmanipulierte Milchgerinnungsenzyme.

Für viele Käsekreationen geeignet

Lab Pulver bietet zahlreiche Vorteile für die heimische Käseproduktion, wie zum Beispiel:

- **Einfache Dosierung:** Mit dem beiliegenden Löffel kannst du die benötigte Menge Lab Pulver genau dosieren.
- **Vielseitig einsetzbar:** Geeignet für die Herstellung von verschiedenen Käsesorten und Quark.
- **Lange Haltbarkeit:** Lab Pulver ist lange haltbar und verliert auch bei längerer Lagerung nicht seine Wirksamkeit.

Abwechslungsreich genießen mit kreativen Rezepten

Mit dem Labpulver von Spinnrad® kannst du eine Vielzahl von leckeren Käse- und Quarkrezepten ausprobieren, darunter

- [Mozzarella](#),
- Feta
- Frischkäse oder
- einen cremigen Quark.

Löse das Lab Pulver vor dem Gebrauch in etwas Wasser auf, bevor du es einer Milch deiner Wahl zugibst. Das Lab enthält keine Konservierungsstoffe.

Unsere Dosierempfehlung: Einen halben Messlöffel auf zwei Liter Milch.

Auf unserer Webseite findest du zahlreiche kreative [Rezepte](#), die dich Schritt für Schritt anleiten. Teste zum Beispiel unsere leckeren Aufstriche, Dips oder Quarkrezepte oder lass dich zu eigenen hausgemachten Käsekreationen inspirieren. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Labpulver einfach online kaufen bei Spinnrad®

Bestelle noch heute Labpulver bei [Spinnrad®](#) und entdecke die Welt der hausgemachten Käseproduktion. Einfach in der Handhabung und vielseitig einsetzbar macht unser Labpulver deine eigenen Quark- und Frischkäse-Kreationen zu Hause zum Vergnügen.

FAQ

1. Was ist Lab?

Lab ist ein Enzym, das zur Gerinnung von Milch verwendet wird und bei der Herstellung von Käse und Quark hilft.

2. Wofür braucht man Lab?

Lab ist für die Herstellung von Käse und Quarkspeisen nötig. Es bezeichnet ein Enzym, das dabei hilft, die festen Bestandteile der Milch von der Molke zu trennen.

3. Wie kann ich Käse selbst zuhause herstellen?

Mische das Labpulver mit erwärmter Milch und lass diese Masse bei 30 - 40 Grad ca. 40 Minuten eindicken. Mit dem Joghurtbereiter von Spinnrad® gelingt dir die Quark- und Frischkäseherstellung auf Knopfdruck.

Inhaltsstoffe

Natürliches Kälberlab in pulverform / gepresst

Mehr Informationen

| | |
|----------------|---------------|
| Artikelnummer | 002241069 |
| Variante | 20 g |
| PZN Number | 19409111 |
| EAN | 4260658893232 |
| Package Amount | 20.000000 |

