



ZUTATEN DOSIERUNG

Reduzieren sie den Verlust
teurer Rohstoffe

Entdecken Sie verschiedene Geschmacksrichtungen und perfektionieren Sie die Produktion Ihrer Käsesorte durch die Anreicherung verschiedener Zutaten.

Aufgrund einer wachsenden Präferenz für vielfältige kulinarische Erlebnisse steigt die Nachfrage nach Käsesorten mit zugesetzten Zutaten.

Unser innovatives Zutatendosiersystem ermöglicht eine optimale Dosierung verschiedener Gewürze und Aromen und reduziert dadurch den Verluste von Rohstoffen.

IHR MEHRWERT



Automatische Vorbereitung und Dosierung der Zutaten



Minimale Menge an kontaminierter Molke



Weniger Verlust von Inhaltsstoffen



↳ Käsestange angereichert mit Schnittlauch



INNOVATION (BESCHREIBUNG)

Die Integration von Zutaten wie Nüssen, Samen und natürlichen Kräutern in Käseprodukte spricht gesundheitsbewusste Konsumenten und Konsumentinnen an.

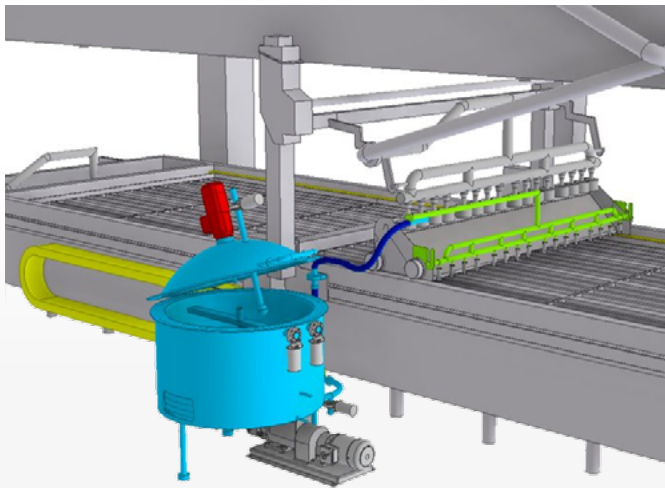
Die ideale Möglichkeit, Ihre Käsesorten individuell zu gestalten, zu personalisieren und sie optisch aufzuwerten.



LÖSUNGSPAKETE

Diese einzigartige Funktion kann zu Ihrer neuen Kassettenpresse hinzugefügt werden

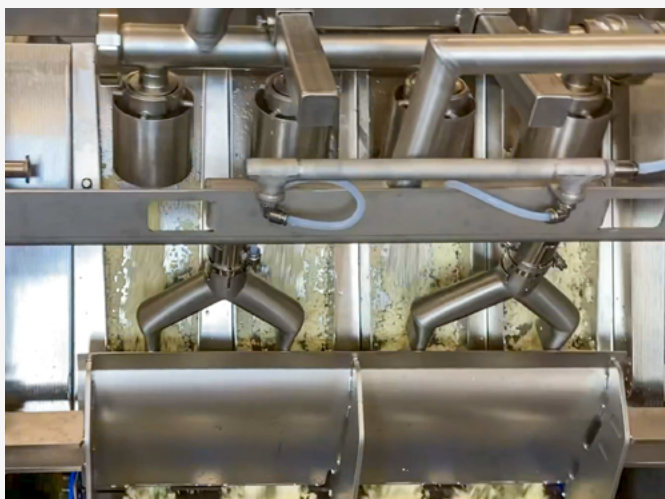
Die Pasteurisierung der Zutaten in einem separaten Kocher verhindert die Kontamination der Molke im Behälter



↳ Zutatenkocher und Dosiereinheit



INGREDIENT DOSING /
Reduce losses of expensive raw materials
<https://www.youtube.com/@kalt-ag>



↳ Vorrichtung zur Verteilung der Zutaten

kalt

Member of Advaton

Kalt Cheese Technology
Letziwiesstrasse 8
9604 Lütisburg
Switzerland

+41 71 932 53 53
www.kalt-ag.ch
info@kalt-ag.ch