

# BERTSCHfoodtec

Technologie für die  
Nahrungsmittelindustrie

95  
JAHRE

TRADITION  
QUALITÄT  
KNOW-HOW  
SEIT 1925

## Erlauftaler Käsewölfe

Wolfpassing, Österreich



**BERTSCH**

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

## » Käse aus Meisterhand, nach alten Rezepturen mit modernster Technik gefertigt «

Die Käsewölfe lieben und leben Offenheit und Transparenz, deshalb führen Sie eine Schaukäserei, damit jeder sehen kann wie der Meisterkäse entsteht. In der Schlosskäserei Wolfpassing werden wöchentlich ca. 12.000 Liter Bio-Heumilch und besten Rohstoffe aus der Region Mostviertel verarbeitet. Die Käserei wird durch zwei qualifizierte Käsemeister geführt, die sich mit Herz und Hirn für die „Erlauftaler Käsewölfe“ engagieren

### ANGABEN ZUR PRODUKTION

- » Der Betrieb verarbeitet Bio-Heumilch aus der Region Ybbstal
- » Verarbeitete Milchmenge: ca. 630.000 l/Jahr
- » Die Käserei hat 9 Milchlieferanten und 7 Mitarbeiter
- » Hergestellt werden: Weichkäse mit Camembert Schimmel und Rotgeschmiert, verschiedene Schnittkäse und Hartkäse, sowie Topfen und Fasslbutter.

### UNSERE LEISTUNGEN UND ANLAGENTECHNIK

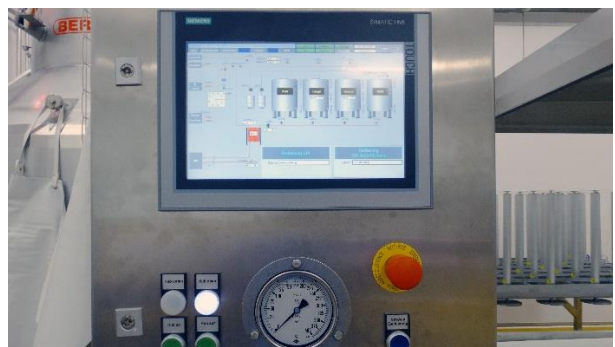
- » Fachplanung und Montage der gesamten Käseereinrichtung mit Zentralsteuerung
- » BERTSCH Universal Käsefertiger 3.000 l
- » BERTSCH Jochpresswanne
- » Milchannahme, Milchtanklager und Milchbehandlung
- » Zentrale CIP-Reinigung
- » Salzbadanlage mit Klapphorden und Kranbeschildung
- » Käselagergestelle



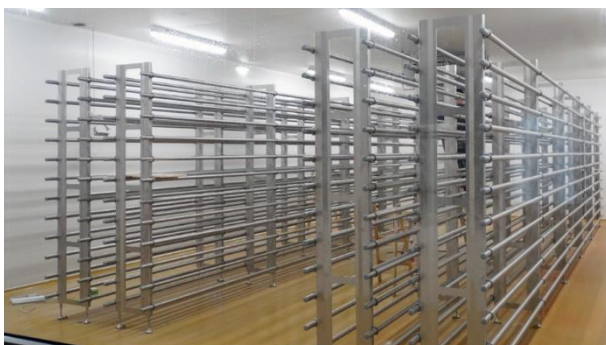
Automatische Direktabfüllung in die Käseformen



Salzbadanlage mit Klapphorden und Krananlage



Zentralsteuerung mit kg-Manometer für die Käsepresse



Die BERTSCH Käselagerregale warten schon auf die ersten Käse



BERTSCH Jochpresswanne mit Gerätewagen für das Zubehör