

## Produktinformation



### Unsere Käsespezialitäten sind **laktosefrei**:

Bei der Herstellung von Hart- und Schnittkäse werden der Milch Milchsäurebakterien zugesetzt, welche die in der Milch vorhandene Laktose (Milchzucker) in Milchsäure umwandeln. Der Laktoseabbau ist mit dem Einlegen des Käses ins Salzbad (also bereits ca. 24 Std. nach Beginn des Herstellungsprozesses) weitgehend abgeschlossen. Die dann noch vorhandenen Spuren von Laktose werden im Laufe der Reifezeit des Käses vollkommen abgebaut.

Bergkäserei Diepolz, Diepolz 1, 87509 Immenstadt, Tel. 08320/480,  
[www.bergkaeserei-diepolz.de](http://www.bergkaeserei-diepolz.de)

## Produktinformation



### Unsere Käsespezialitäten sind **laktosefrei**:

Bei der Herstellung von Hart- und Schnittkäse werden der Milch Milchsäurebakterien zugesetzt, welche die in der Milch vorhandene Laktose (Milchzucker) in Milchsäure umwandeln. Der Laktoseabbau ist mit dem Einlegen des Käses ins Salzbad (also bereits ca. 24 Std. nach Beginn des Herstellungsprozesses) weitgehend abgeschlossen. Die dann noch vorhandenen Spuren von Laktose werden im Laufe der Reifezeit des Käses vollkommen abgebaut.

Bergkäserei Diepolz, Diepolz 1, 87509 Immenstadt, Tel. 08320/480,  
[www.bergkaeserei-diepolz.de](http://www.bergkaeserei-diepolz.de)