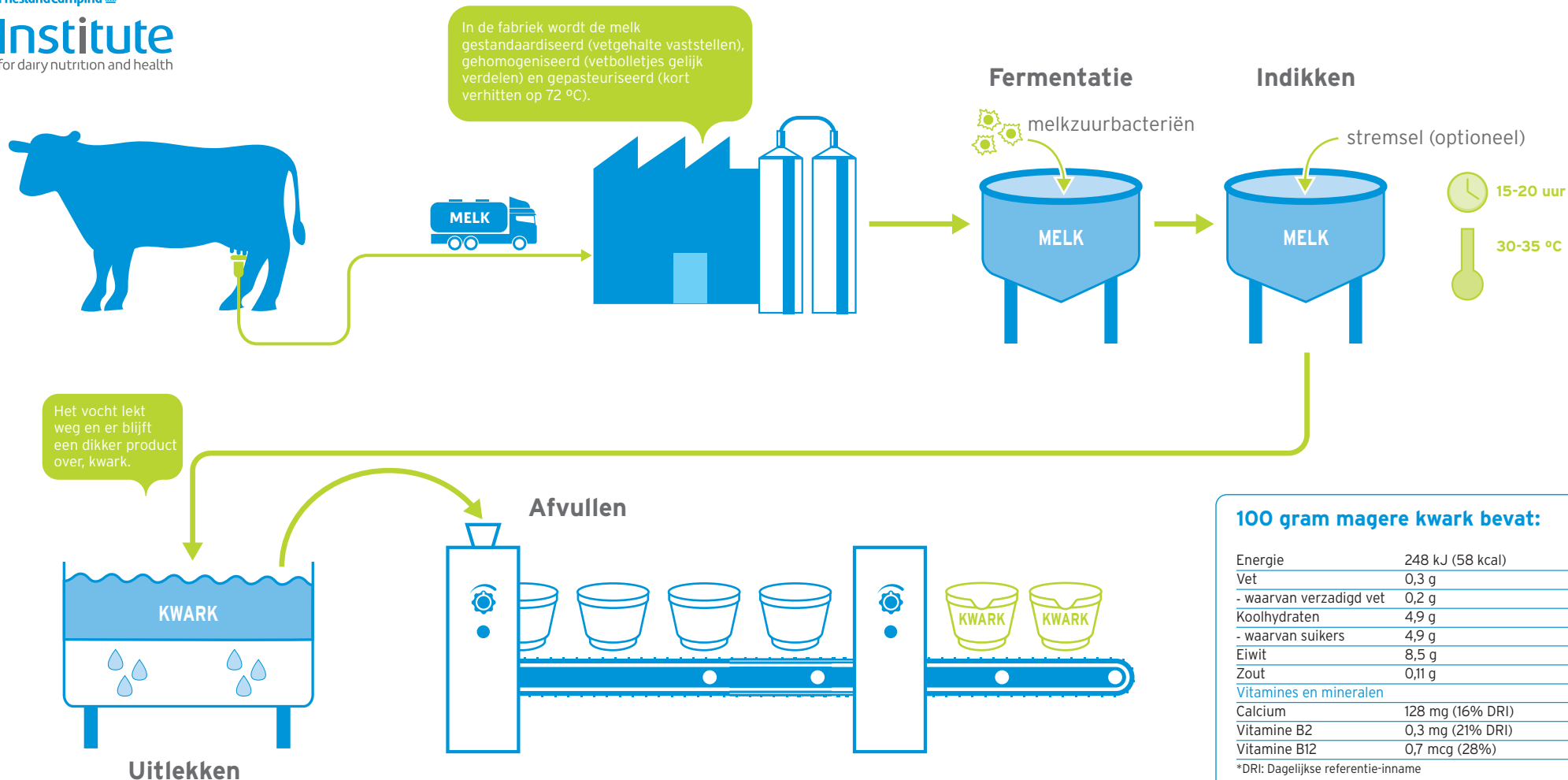


Hoe wordt kwark gemaakt?



Wat is het verschil tussen kwark en kaas?

Kwark is eigenlijk een soort verse kaas. Twee belangrijke verschillen in het productieproces bepalen het onderscheid. Bij kwark lekt het vocht er uit, bij kaas wordt het vocht er uit geperst. Kwark is na dit proces klaar voor gebruik, maar kaas rijpt nog minstens 6 weken.

Wist je dat



Melk bevat ongeveer 3,5 gram eiwit per 100 milliliter. Kwark bevat door het uitlekken tijdens het bereidingsproces bijna meer dan drie keer zoveel eiwit dan melk.



De soort kwark hangt onder andere af van het type melkzuurbacteriën, de fermentatietijd, de fermentatietemperatuur en het vetgehalte van de melk. Volle kwark wordt bijvoorbeeld gemaakt van volle melk en magere kwark van magere melk.



Kwark wordt in België plattekaas genoemd. Een andere naam, maar hetzelfde product.