

## Jedem Tier seine Milch



**Kuh** : Die meisten Käsesorten werden aus Kuhmilch hergestellt, Sie setzt sich aus ungefähr 85 % Wasser, aus Eiweiß, Milchfett, Milchzucker, Mineralstoffen und Vitaminen zusammen. Das bringt viel Energie!



**Ziege**: Ziegenmilch ist reich an Proteinen und leicht verdaulich. Und die Fromi Ziegenkäsepalette reicht von ganz frisch bis ganz schön deftig!



**Schaf**: Schafsmilch hat ein besonders würziges Aroma. Der berühmteste Schafskäse ist Roquefort, er wird nur zwischen Dezember und Juni hergestellt.



**Büffel**: Die mit langen und oft gebogenen Hörnern versehenen Wildrinder, genannt Büffel, kamen im 15. Jahrhundert aus Asien nach Europa. Sie sind vor allem für ihre hochwertige Milch aber auch für ihr Fleisch beliebt. Nur sehr wenige Zuchthöfe in Frankreich nutzen die Milch der Büffel, um daraus Käse herzustellen. Käse aus Büffelmilch ist bekanntlich sehr kräftig im Geschmack und wird deshalb meistens mit Kuhmilch vermischt.