

Hundsichler

La fábrica de cuajo

... a la naturaleza no ha de añadirse nada

BIOREN® EXTRACTO DE CUAJO LIQUIDO

El extracto de cuajo líquido BIOREN® es un producto natural especial que puede emplearse en diversas composiciones para todos los tipos de queso con diferentes tiempos de maduración y con cualquier clase de leche. Gracias a la diversidad de enzimas en él contenidos, es el extracto de cuajo natural, un componente imprescindible para la producción de queso de alta calidad.

La producción

El extracto de cuajo líquido BIOREN® procede de estómagos de terneros. La materia prima es sometida a rigurosos y estrictos análisis que garantizan la más alta calidad. La mayor parte de esta materia prima proviene de Australia y Nueva Zelanda. Las inimitables características que confiere al cuajo la Naturaleza y el hecho de que los terneros se alimenten en estos países exclusivamente con leche de la madre, dan como resultado la mayor seguridad y el mejor cuajo natural. También las excelentes relaciones que mantenemos con nuestros proveedores desde hace décadas garantizan esa calidad.

La materia prima se extrae por medio de una solución salina (sal marina y agua procedente de una fuente de las montañas tirolesas) con todo esmero y cuidado. Por medio de diversos procesos de filtrado mecánicos se limpia y se conserva fresco el cuajar natural. Hemos renunciado conscientemente a la barata filtración por medio de filtros de rotación al vacío, evitando la oxidación del producto.

El proceso de producción se hace exclusivamente según el „método Batch“, con lo cual la supervisión permanente y la reconstrucción del proceso no suponen problema alguno. Esto quiere decir, que sabemos perfectamente qué producimos y que vendemos.

Para conservar la diversidad natural de los enzimas del cuajo renunciamos a todo tipo de separación cromatográfica o concentración de quimosina y pepsina. La alta proporción de quimosina del 94 % en el caso del extracto natural de cuajo Premium es un resultado que se debe exclusivamente al empleo de estómagos de terneras lechales muy jóvenes – „first grade bobby vells“.

Calidades y envasados

Las distintas tradiciones en unos u otros países así como la diversidad de los tipos de queso requieren diversos grados de rendimiento y composición del cuajo natural. La proporción de quimosina del de cuajo líquido BIOREN® puede determinarse del 50 al 94 %. La actividad del cuajo se puede suministrar con una fuerza hasta de 350 IMCU (o bien 30.000 soxhlets) dependiendo de los deseos de los clientes. Los tamaños de envases van desde los botes pequeños de 50 ml. hasta los grandes contenedores de 1000 lt. Nos encontramos, pues, en disposición de cubrir el am-

Merece la pena emplear cuajo natural, con él obtendrá Usted el mayor rendimiento del queso.

¡Vuelta a los quesos



con más sabor!



BIOREN® es una marca registrada de la empresa productora de cuajo austriaca Hundsichler GmbH.

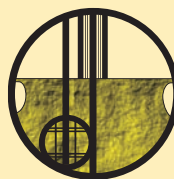
plio espectro que va desde los pequeños productores artesanales hasta los grandes fabricantes industriales. Podemos igualmente realizar suministros especiales de extracto de cuajo procedentes de estómagos de una procedencia concreta, o bien, por ejemplo, producir cuajo sin agentes conservantes.

Empleo

Nuestro extracto natural de cuajo se diluye en agua fría libre de cloro y levemente salada y se añade a la cuba de cuajar. Dependiendo de los tipos de queso y el tiempo de maduración recomendamos diferentes proporciones de quimosina en el cuajo. La regla general viene a ser que “a más tiempo de maduración del queso, mayor proporción de quimosina”.

Ventajas

Los diversos complejos enzimáticos naturales que solamente están en el cuajo natural, garantizan el mayor rendimiento del queso y el mejor sabor. He aquí un hecho que evoca la figura de Darwin. La evolución ha conferido a lo largo de millones de años tal grado de perfección a estos enzimas que no pueden ser imitadas artificialmente por medio de agentes coagulantes.



Österreichische Laberzeugung
Hundsichler GmbH

A-6336 Langkampfen
Sportplatzweg 5
Tel. +43 5372 62256
Fax +43 5372 62256-8
info@hundsichler.com
www.hundsichler.com