

Hundsbichler Die Lab-Manufaktur

... der Natur ist nichts
hinzuzufügen

BIOREN® GETROCKNETE LABMÄGEN

Die getrockneten Labmägen haben die längste Tradition in der Käseherstellung – sie sind sozusagen das Ur-Lab. Wenn man den Beginn der Käseproduktion mit zirka 4500 v. Chr. annimmt, dann haben sich die Käser mehr als 6000 Jahre lang Mägen besorgt und getrocknet und diese dann für die Labherstellung direkt verwendet. Erst vor etwa 160 Jahren wurde Lab industriell hergestellt. Daraus ersieht man auch, wie untrennbar Naturlab mit dem Produkt Käse verbunden ist.

Die Produktion

Für unsere getrockneten Labmägen verwenden wir nur Rohware von ausgesuchten und überprüften Schlachthäusern aus Neuseeland und Australien. Es handelt sich bei den verwendeten Mägen ausschließlich um „first grade bobby vells“. Diese werden in gefrorenem Zustand bei uns angeliefert, aufgetaut und einer Vorselektion unterzogen. Danach wird fleißig geputzt, abgebunden, mit Luft aufgeblasen und sehr schonend in Umlufttrockenkammern getrocknet. Nach der Trocknung wird nochmals selektiert und die Ware konfektioniert.

Qualität und Verpackung

Unsere getrockneten Labmägen werden ausschließlich in der Topqualität produziert. Die Lieferformen sind Bündel mit jeweils 12 Stück oder lose.

Anwendung

Mehrere Mägen werden zu einer Rolle fest verschnürt und in kleine Scheiben geschnitten. Diese Magenteile kommen in ein Gefäß mit Molke, welches leicht temperiert bei zirka 30 Grad Celsius über Nacht bebrütet wird. Dieser Sud wird über ein Tuch abfiltriert, um alle Feststoffe zurückzuhalten. Die Labstärke bzw. die benötigte Labmagenmenge wird empirisch über die Löffelprobe ermittelt. Falls notwendig oder gewünscht, wird noch Naturlabpulver oder Naturlabextrakt mit verwendet, um auf die richtige Dicklegungszeit zu gelangen.

Weiterentwicklung

Die positiven Einflüsse der getrockneten Labmägen auf die Käsequalität und den Ertrag sind unbestritten. Genauso unbestritten ist aber auch, dass dieses klassische Naturprodukt kompliziert zu handhaben ist und sehr viel Fingerspitzengefühl benötigt. Wir haben deshalb unsere Naturlabpaste flüssig entwickelt, die all die positiven Komponenten der Labmägen und noch einige mehr enthält und den Vorteil der leichten Handhabung, Lagerung und reproduzierbaren Anwendung bietet.

Naturlab rechnet sich,
denn Sie erreichen damit
den höchstmöglichen
Käseertrag.

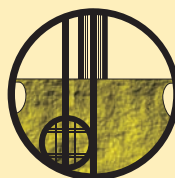


BIOREN® ist eine eingetragene Marke der Österreichischen Laberzeugung Hundsbichler GmbH.

Vorteile

Die getrockneten Labmägen enthalten das gesamte Enzym- und Bakterienspektrum, welches für einen gehaltvollen Käse notwendig ist. Besserer Geschmack, kürzere Reifungszeit und maximaler Käseertrag sind die großen Vorteile dieses Produktes. Hartkäse, wie Emmentaler, Bergkäse, Greyerzer usw., sind die klassischen Käsesorten, die von diesem Produkt profitieren.

Die nur im Naturlab enthaltenen verschiedenen natürlichen Enzymkomplexe garantieren größtmöglichen Käseertrag und beste Geschmacksbildung. Die Evolution hat über Millionen von Jahren diese Enzyme zu einer Perfektion gebracht, welche durch unnatürlich hergestellte Koagulantien nicht kopiert werden kann. Darwin lässt grüßen.



Österreichische Laberzeugung
Hundsbichler GmbH

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

Zurück zu mehr



Geschmack im Käse!