

Hundsbichler

La fábrica de cuajo

... a la naturaleza no ha de añadirse nada

BIOREN® ESTÓMAGOS PARA CUAJARES SECOS

Los estómagos para cuajares secos cuentan con la más antigua tradición en la producción de queso; se trata del cuajo más ancestral. Si partimos de que el queso empezó a producirse aproximadamente el año 4500 a. de C. tenemos que los queseros hace ya más de 6000 años se han procurado siempre estómagos que, una vez secos, han sido empleados directamente para la producción de cuajo. La producción industrial de cuajo data de hace tan sólo unos 160 años. Teniendo en cuenta estos datos se percibe con toda claridad hasta qué punto la producción del queso es inconcebible sin el cuajo natural.

La producción

En cuanto a nuestros estómagos para cuajares secos empleamos solamente materias primas de primera calidad procedentes de mataderos seleccionados de Nueva Zelanda y Australia. Se trata exclusivamente de estómagos llamados "first grade bobby vells". Estos estómagos se nos envían congelados, se descongelan y seleccionan se limpian a fondo, se los separa, se les insufla aire y se secan en una cámara de recirculación de aire. Tras el secado se vuelve una nueva selección y seguidamente se procesan.

Calidad y envasado

Nuestros estómagos para cuajares secos se producen exclusivamente en calidad superior. El modo de presentación es en hatos de doce unidades o bien sueltos.

Empleo

Se forma con varios estómagos un rollo prieto (atado) y se cortan en pequeñas lonchas. Estos trozos de estómago se colocan en un recipiente con suero de leche y se dejan así, bien tapados, durante la noche a unos 30 grados centígrados. La sustancia que se obtiene se filtra con un paño a fin

de eliminar las sustancias sólidas residuales. La actividad del cuajo o bien la cantidad de estómago que se necesite se determina empíricamente por medio de tomas de pruebas con cuchara. En caso necesario o si fuera ello deseable

se emplea además cuajo natural en polvo o extracto natural de cuajo de modo que puede obtenerse el tiempo de cuajada precisa.

Desarrollo posterior

Los positivos efectos de los estómagos para cuajares secos sobre la calidad y el rendimiento del queso están fuera de toda duda. Igualmente es indiscutible el hecho de que este clásico producto natural es complicado de manejar y que para ello se requiere una gran sensibilidad. Por eso, hemos desarrollado nuestra pasta de cuajo natural líquida

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



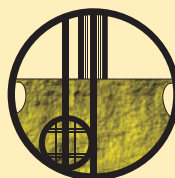
BIOREN® es una marca registrada de la empresa productora de cuajo austriaca Hundsbichler GmbH.

da que contiene todos los componentes positivos de los estómagos para cuajada y algunos otros que le confieren la ventaja del manejo, almacenamiento y reproductibilidad más sencillos.

Ventajas

Los estómagos para cuajares secos contienen el espectro de enzimas y bacterias necesario para un queso con las mejoras siguientes: mejor sabor, tiempos más cortos de maduración y un rendimiento máximo de queso. Los quesos duros como el Emmental, los quesos de montaña, Greyerzer etc. son las típicas clases de queso que se benefician de este producto.

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
Hundsbichler GmbH

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

¡Vuelta a los quesos



con más sabor!