

Hundsbichler Manufacture de présure

... il n'y a rien à ajouter
à la nature

CAILLETES DE VEAU SÉCHÉES BIOREN®

C'est dans la fabrication du fromage que les caillettes de veau séchées ont leur plus ancienne tradition : elles représentent pour ainsi dire la présure originelle. Si l'on part du principe que la production de présure a débuté aux environs de 4500 av. J.-C., cela fait plus de 6000 ans que les fromagers se procurent des caillettes de veau pour les sécher et les utiliser ensuite directement dans la production de présure. Cela ne fait qu'environ 160 ans que la présure est produite de manière industrielle. Ceci montre aussi combien la présure naturelle est indissociable du produit qu'est le fromage.

La production

Pour nos caillettes de veau séchées, nous utilisons exclusivement de la matière première provenant d'abattoirs sélectionnés néo-zélandais et australiens. Il s'agit exclusivement de caillettes de la catégorie « first grade bobby vells ». Ces caillettes nous sont livrées congelées, nous les décongelons et leurs faisons subir une présélection. Ensuite, elles sont soigneusement nettoyées, nouées, gonflées et enfin séchées avec la plus grande douceur dans des séchoirs à ventilation forcée. Après le séchage, une seconde sélection a lieu et la marchandise est emballée.

Qualité et conditionnement

Nos caillettes de veau séchées sont exclusivement produites en qualité supérieure. Elles peuvent être livrées ficelées par 12 ou en vrac.

Utilisation

On forme un rouleau à partir de plusieurs caillettes que l'on ficelle fermement et que l'on coupe en petites tranches. Ces morceaux de caillette sont placés dans un récipient contenant du lactosérum (petit-lait) qui est légèrement chauffé

à une température ne dépassant pas 30 degrés Celsius pendant une nuit. Le jus obtenu est passé à l'étamine pour séparer toutes les particules solides. La concentration de la présure et donc la quantité de caillettes à présure néces-

saire est déterminée de manière empirique par un prélèvement fait à la cuillère. S'il le faut ou si on le souhaite, on peut ajouter de la présure en poudre ou de l'extrait de présure naturelle pour obtenir un temps de prise constant.

Stade suivant du développement du produit

Les effets positifs des caillettes de veau séchées sur la qualité du fromage et sa quantité sont indiscutables. Mais il est tout autant indéniable que ce produit naturel classique est compliqué à mettre en oeuvre et qu'il requiert beaucoup de doigté. Nous avons donc mis au point une présure en



BIOREN® est une marque déposée appartenant à la fabrique autrichienne de présure Hundsbichler GmbH.

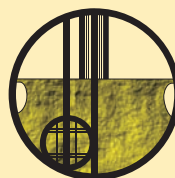
pâte liquide, qui contient tous les composants bénéfiques des caillettes de veau et quelques autres composants supplémentaires tout en offrant l'avantage d'être simple à utiliser, à stocker et de permettre une utilisation reproductible et standardisée.

Avantages

Les caillettes de veau séchées contiennent l'ensemble du spectre enzymatique et bactériologique nécessaire à la fabrication d'un fromage riche. Un meilleur goût, un affinage plus court et un rendement fromager maximal sont les grands avantages de ce produit. Les fromages à pâte dure tels que l'emmental, le fromage de montagne (Bergkäse), le gruyère, etc. sont les types de fromage classiques qui bénéficient de ce produit.

Les différents complexes enzymatiques naturels contenus uniquement dans la présure naturelle garantissent un rendement fromager aussi élevé que possible et la constitution d'un goût optimal. Au cours des millions d'années de leur existence, l'évolution a amené ces enzymes à un degré de perfection que les coagulants fabriqués de manière synthétique sont incapables d'imiter. Darwin vous fait un clin d'œil.

Économiquement, la présure naturelle est rentable, car elle vous permet d'obtenir une quantité de fromage optimale.



Österreichische Lägerzeugung
Hundsbichler GmbH

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

Pour retrouver plus



de goût dans le fromage!