

Hundsbichler Die Lab-Manufaktur

... der Natur ist nichts
hinzuzufügen

BIOREN® LABPASTE FLÜSSIG

Hundsbichler ist der klassische Naturlab-Hersteller und produziert neben den bekannten Produkten wie Labextrakt und Labpulver auch getrocknete Labmägen und Labpaste. In vielen Ländern mit langer Käsetradition (Italien, Spanien, Griechenland, Frankreich) wird schon seit Jahrhunderten Pasten-Lab eingesetzt. Dieses Produkt wird aber nicht nur aus Mägen von jungen Kälbern produziert, sondern auch von Ziegen oder Lämmern.

Was ist das Besondere an der Labpaste?

Labpaste gehört zusammen mit den getrockneten Mägen zu den ältesten Labprodukten. Die klassische Form der Haltbarmachung ist neben der Trocknung das Salzen. Die Mägen wurden also zur Einlagerung entsprechend stark gesalzt. Bei Bedarf wurde daraus ein Brei hergestellt, der mit Wasser für die Verwendung angesetzt wurde. Das so gewonnene Lab musste dann auch noch über ein Tuch abfiltriert werden.

Das Besondere an der Labpaste ist das größere Enzymspektrum, das zur Anwendung kommt – neben dem Chymosin und Pepsin sind auch noch fettsäurespaltende Enzyme enthalten – sowie eine positive Mikroflora. Mit Labpaste werden pikantere und aromareichere Käse produziert und die Reifezeiten verkürzt. Ein Beispiel ist der sizilianische Ragusano. Dieser wird aus roher Kuhvollmilch hergestellt. Die Milch wird mit Pastenlab – Ziege oder Lamm – in 60 bis 90 Minuten zur Gerinnung gebracht. Der Ragusano wird nach einer Woche jung verkauft oder länger gereift – dieser schmeckt pikant und würzig.

Was ist neu an der BioRen® Labpaste Flüssig von Hundsbichler?

Die klassische pasteuse Form der Labpaste ist kompliziert in der Anwendung (Abwiegen, Ansetzen, Abfiltrieren). Wir haben uns daher Gedanken gemacht, wie man das Originalprodukt mit der entsprechenden Anwenderfreundlichkeit aufrüsten könnte. Nach 3-jähriger Entwicklungszeit ist dieses neue Produkt nun marktreif. Gleichzeitig wurden entsprechende Rohstofflieferanten gefunden und die Vorgaben ausgearbeitet, unter denen die Verarbeitung der Mägen zu erfolgen hat. Mit der Labpaste Flüssig steht jetzt eine standardisierte Produktlinie von Kalb-, Lamm- und Ziegenlabpaste zur Verfügung, die einfach wie Naturlabextrakt angewendet wird und auch den heutigen käsertechnischen Anforderungen standhält.

Qualitäten und Verpackungen

Die BIOREN® Labpaste Flüssig wird in drei unterschiedlichen Varianten produziert: Kalb = Dolce, Lamm = Semi Piccante und Ziege = Piccante.

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

Zurück zu mehr



Geschmack im Käse!



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

Alle drei flüssigen Labpasten haben eine Labstärke von 1:15.000 Soxhlet und einen Chymosingehalt von ca. 80%. Die Verpackung erfolgt in Flaschen von 500 ml bis 1000 ml und in Kanistern von 6 und 12 kg.

Anwendung – Bitte vor Gebrauch schütteln

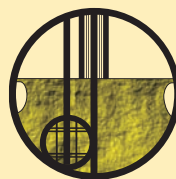
BIOREN® Labpaste Flüssig wird einfach mit leicht gesalzenem kaltem chlorfreiem Wasser verdünnt und der Kesselmilch beigegeben. Die Menge ist die gleiche wie bei Naturlab Extrakt. Je nach Milch, Käsesorte und gewünschtem Aroma kann BIOREN® Labpaste Dolce, Semi Piccante oder Piccante eingesetzt werden.

Vorteile

Die neue BIOREN® Labpaste Flüssig bringt mehr Geschmack und Aroma in den Käse und verringert die benötigten Reifezeiten. Dadurch, dass neben dem Kälberlab nunmehr auch Lamm- und Ziegenlab zur Verfügung stehen, können interessante Kombinationen in der Käseproduktion getestet und eingesetzt werden – siehe oben: Ragusano.

Sowohl Hofkäsereien als auch Großkäsereien können nun ihren Schafskäse oder Ziegenkäse mit dem entsprechenden Original-Lab verarbeiten – ein Anruf bei Hundsbichler genügt.

Gerade für Labpaste gilt: 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