

# Hundsichler

## La fábrica de cuajo

... a la naturaleza no ha de añadirse nada

### BIOREN® PASTA DE CUAJO LÍQUIDO

Hundsichler es el clásico fabricante de cuajo natural y además de conocidos productos como el extracto de cuajo líquido y el extracto de cuajo en polvo, produce también estómagos para cuajares secos y pasta de cuajo. En muchos países con larga tradición quesera (Italia, España, Grecia) se emplea la pasta de cuajo desde hace siglos. Este producto no solamente se produce a partir de estómagos de terneros sino también de cabritos y corderos.

#### ¿Qué es especial en la pasta de cuajo?

La pasta de cuajo cuenta, junto con los estómagos secos, entre los más antiguos tipos de cuajo. El clásico método de conservación es, además del secado, el salado. Los estómagos se salaban bastante antes de guardarse. Con ellos se hacía un puré que se diluía en agua para poder emplearlos. El cuajo obtenido de este modo tenía que filtrarse con un paño.

Lo especial de la pasta de cuajo es el mayor espectro de enzimas que surte efecto al ser empleada; además de la quimosina y la pepsina contiene también enzimas que disgregan los ácidos grasos así como una microflora positiva. Con la pasta de cuajo se producen quesos más picantes y aromáticos y se reduce el tiempo de maduración. Un ejemplo de ello es el Ragusano de Sicilia. Este queso se produce a base de leche de vaca. La leche se coagula con pasta de cuajo de cabrito o de cordero en un tiempo que varía de 60 a 90 minutos. El Ragusano se vende joven, tras una semana, o más maduro, éste último es de sabor picante y sazonado.

#### ¿Qué es nuevo en el producto BioRen® pasta de cuajo líquido de Hundsichler?

En su clásica forma (justamente pastosa) la pasta de cuajo es difícil de emplear (peso, remojo, filtrado). Por ese motivo nos preguntábamos como podríamos dotar al producto original de unas características que permitieran un empleo más sencillo.

Tras más de tres años en investigación hemos desarrollado este nuevo producto listo para su utilización. Simultáneamente hemos encontrado a los proveedores de materias primas con relación a las exigencias de nuestro Control de Calidad, bajo

las cuales han de procesarse los estómagos.

Con la pasta de cuajo líquida se dispone actualmente de una línea de productos estandarizados: pasta de cuajo líquida de ternero, pasta de cuajo líquida de cordero, pasta de cuajo líquida de cabrito, se emplean sencillamente como el extracto de cuajo líquido, cumple los requisitos de las actuales técnicas de producción de queso.

#### Calidades y envases

BIOREN® pasta de cuajo líquido se produce en tres variantes: ternera = dulce, cordero = semi piccante y cabrito = piccante. Las tres pastas de cuajo líquido son de una actividad coagulante 1:15.000 soxhlets y de un contenido de quimosina de aproximadamente el 80 %. El envase se presenta en botellas de 500 a 1000 ml. y en bidones de 6 y 12 kg.

#### Empleo – agítese antes de usarlo

BIOREN® pasta de cuajo líquido se diluye sencillamente con agua libre de cloro levemente salada y se añade a la cuba de



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

cuajar. La cantidad es la misma que se requiere en el caso de emplearse extracto de cuajo natural. Dependiendo del tipo de leche, el tipo de queso o el aroma que se desee obtener puede emplearse BIOREN® pasta de cuajo dulce, semi piccante o piccante.

#### Ventajas

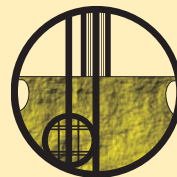
El nuevo producto BIOREN® pasta de cuajo líquido confiere más sabor y aroma al queso y reduce los tiempos de maduración. Gracias a que, además de cuajo de ternera, pueda disponerse ahora de cuajo cordero y de cabrito, pueden probarse y emplearse interesantes combinaciones en la producción de queso (véase más arriba lo dicho sobre el Ragusano).

Tanto las pequeñas queserías así como las grandes puede procesar ahora su queso de oveja o cabra con el cuajo original correspondiente, para ello basta hacer una llamada telefónica al +34 902 123 300 teléfono de BIOSTAR S.A. Distribuidor para España y Portugal de los productos Hundsichler.

Especialmente en el caso de la pasta de cuajo ha de tenerse en cuenta el que sólo los diferentes complejos enzimáticos contenidos en el cuajo natural garantizan el mayor rendimiento posible 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 imitados artificialmente por medio de agentes coagulantes.

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



## Österreichische Laberzeugung Hundsichler GmbH

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

¡Vuelta a los quesos



con más sabor!