

# Hundsbichler Manufacture de présure

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



## PRÉSURE EN PÂTE LIQUIDE BIOREN®

Hundsbichler est le producteur de présure naturelle par excellence et fabrique, outre des produits connus comme l'extrait de présure et la présure en poudre, également des caillettes de veau séchées mais aussi de la présure en pâte. Dans de nombreux pays de longue tradition fromagère (Italie, Espagne, Grèce, France), on utilise la présure en pâte depuis déjà des siècles. Cependant, ce produit n'est pas seulement fabriqué à partir de caillettes de jeunes veaux, mais aussi avec des estomacs de chevreaux ou d'agneaux.

### Quelle est la particularité de la présure en pâte ?

Avec les caillettes de veau, la présure en pâte fait partie des formes les plus anciennes de présure. Outre le séchage, la forme la plus classique de conservation est le salage. Les caillettes étaient donc fortement salées pour être stockées. Au besoin, on en faisait une bouillie que l'on diluait avec de l'eau pour l'utiliser. La présure ainsi obtenue devait alors encore être passée à l'étamine pour être filtrée.

La particularité de la présure en pâte est que le spectre enzymatique utilisé est plus large (outre la chymosine et la pepsine, elle contient aussi des enzymes capables de découper les molécules d'acides gras) ainsi qu'une microflore bénéfique. La présure en pâte permet de produire des fromages plus piquants et plus riches en arôme, mais aussi de raccourcir la durée d'affinage. Un bon exemple en est le fromage sicilien Ragusano. Celui-ci est fait à partir de lait de vache entier. Le lait est caillé à l'aide de présure (de chevreau ou d'agneau) en pâte en 60 à 90 minutes. Le Ragusano est vendu jeune au bout d'une semaine ou alors plus affiné, et il a alors un goût piquant et épicé.

### En quoi consiste la nouveauté de la présure en pâte liquide BioRen® de Hundsbichler ?

La forme classique pâteuse de la présure en pâte est compliquée à utiliser (il faut la peser, la diluer, la filtrer). Ceci nous a incités à réfléchir à la manière de rendre le produit d'origine plus facile d'utilisation. Au terme d'une période de développement de 3 ans, ce nouveau produit est à présent prêt pour la commercialisation. Dans le même temps, nous avons réussi à trouver des fournisseurs de matière première qu'il nous fallait pour cette forme de présure et avons élaboré les directives selon lesquelles les estomacs doivent être transformés. Avec la présure en pâte liquide, nous disposons maintenant d'une ligne de produits de veau, d'agneau et de chevreau standardisée qui s'utilise aussi simplement que l'extrait de présure naturelle et répond aux exigences techniques des fromageries même les plus modernes.

### Qualités et conditionnements

La présure en pâte liquide BIOREN® est fabriquée en trois différentes variantes: veau = Dolce, agneau = Semi Piccante et chevreau = Piccante.

Chacune de ces trois présures en pâte a une force de 1:15.000 soxhlets et une teneur en chymosine d'env. 80%. Ces types de présure sont conditionnés en bouteilles de 500 à 1000 ml et en cubitainers de 6 à 12 kg.



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

### Utilisation – Bien agiter avant l'emploi

Il suffit de dissoudre notre présure naturelle en pâte dans un peu d'eau froide légèrement salée et dépourvue de chlore avant de la verser dans la cuve de lait. La quantité est la même que pour l'extrait de présure naturelle. On pourra utiliser les variétés de présure en pâte BIOREN® Dolce, Semi Piccante ou Piccante en fonction du lait, de la variété de fromage et de l'arôme souhaité.

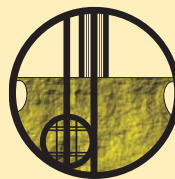
### Avantages

La nouvelle présure en pâte liquide BIOREN® apporte plus de goût et d'arôme aux fromages tout en réduisant la durée de l'affinage nécessaire. Étant donné qu'outre la présure de veau, on dispose également à présent de présure d'agneau et de présure de chevreau, des combinaisons intéressantes peuvent être testées et utilisées dans la fabrication du fromage, voir ci-dessus: Ragusano.

Les fromageries fermières aussi bien que les fromageries industrielles peuvent maintenant traiter leur fromage de brebis ou de chèvre avec la présure originelle correspondante: il leur suffit d'appeler Hundsbichler.

En particulier pour la présure en pâte, la règle est la suivante: les différents complexes enzymatiques naturels contenus uniquement dans la présure naturelle garantissent un rendement fromager aussi élevé que possible et l'élaboration 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 Laberzeugung  
**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!