

Hundsbichler Die Lab-Manufaktur

... der Natur ist nichts
hinzuzufügen

BIOREN® NATURLAB-PULVER

BIOREN® Labpulver ist die reinste Form von Naturlab, welches für speziell lang reife Käsesorten verwendet wird. Wir garantieren einen Chymosinergehalt von 97%. Reifungszeiten des Käses von zwei Jahren und mehr sind somit überhaupt kein Problem für den Produzenten.

Die Produktion

BIOREN® Labpulver stammt nur von jungen Kälbermägen. Die Herkunft des Rohmaterials wird ständig überprüft und garantiert höchste Qualität. Einen großen Teil davon kaufen wir in Australien und Neuseeland. Die unverfälschte Natur und die Tatsache, dass Kälber dort nur mit der eigenen Muttermilch gefüttert werden, ergeben höchstmögliche Sicherheit und das bestmögliche Naturlab. Die guten Kontakte zu unseren Lieferanten bestehen seit mehreren Jahrzehnten.

Das Rohmaterial wird mit einer Extraktionslösung (Speisesalz und Quellwasser aus den Tiroler Bergen) schonend extrahiert. Durch mehrere mechanische Filtrationsprozesse wird das Naturlab gereinigt und haltbar gemacht. Wir verzichten ganz bewusst auf kostengünstige Filtration mittels Vakuum-Rotationsfilter, um eine Oxydation des Produktes zu verhindern. Die Trocknung erfolgt durch ein sehr altes, traditionelles, zeitaufwändiges, aber dadurch extrem schonendes Verfahren. Es ist sehr viel Handarbeit gefordert, welche aber die Grundlage der hohen Qualität unseres Lab-Pulvers darstellt.

Die Verarbeitung erfolgt nur im „Batch-Verfahren“. Somit sind eine dauernde Überwachung des Prozesses und die Rückverfolgbarkeit kein Problem. Wir wissen also exakt, was wir produzieren und verkaufen.

Qualität und Verpackung

BIOREN® Naturlab-Pulver wird vor allem für Käse mit langer Reifung verwendet. Grana Padano, Parmiggiano Reggiano, Emmentaler oder Bergkäse sind wohl die bekanntesten. Reifungszeiten von mehr als drei Jahren wurden mit unserem Produkt bereits realisiert, ohne Bitterstoffe zu produzieren. Die Labstärke wird nach Kundenwunsch eingestellt. BIOREN® Naturlab-Pulver gibt es

in Tabletten für 20 Liter Milch, in 25- bis 500-g-Dosen oder im 25-kg-Kübel. Wir decken also das gesamte Spektrum vom kleinen Eigenproduzenten bis zur industriellen Großkäsefertigung ab.

Anwendung

Unser Naturlab-Pulver wird einfach in leicht gesalzenem kaltem chlorfreiem Wasser aufgelöst und der Kesselmilch beigegeben.

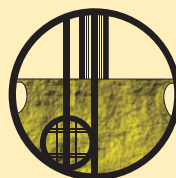
**Naturlab rechnet sich,
denn Sie erreichen damit
den höchstmöglichen
Käseertrag.**



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

Vorteile

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

Zurück zu mehr



Geschmack im Käse!