

# Hundsichler

## La fábrica de cuajo

... a la naturaleza no ha de añadirse nada

### BIOREN® EXTRACTO DE CUAJO EN POLVO NATURAL

El extracto de cuajo en polvo BIOREN® es el cuajo natural en su más pura forma y se emplea para los tipos de queso con un tiempo de maduración especialmente dilatado. Garantizamos una proporción de quimosina del 97 %. Los tiempos de maduración de queso de dos años y más, dejan de suponer un problema para los productores.

#### La producción

El extracto de cuajo en polvo BIOREN® procede solamente de estómagos de terneros. La materia prima se somete a rigurosos y estrictos análisis que garantizan la más alta calidad. La mayor parte de esta materia prima proviene de Australia y Nueva Zelanda. Las inimitables características que confiere al cuajo la Naturaleza y el hecho de que los terneros se alimenten en estos países exclusivamente con la leche de la madre, dan como resultado la mayor seguridad y el mejor cuajo natural. También, las excelentes relaciones que mantenemos con nuestros proveedores desde hace décadas garantizan esa calidad.

La materia prima se extrae por medio de una solución salina (sal marina y agua procedente de una fuente de las montañas tirolesas) con todo cuidado. Por medio de diversos procesos de filtrado mecánicos se limpia y se conserva fresco el cuajar natural. Hemos renunciado conscientemente a la barata filtración por medio de filtros de rotación al vacío, con lo que evitamos la oxidación del producto.

El secado se hace por medio de un método muy antiguo y tradicional, que requiere mucho tiempo, pero permite procesar el cuajo con un cuidado muy esmerado, se requieren amplios trabajos que han de hacerse manualmente, pero gracias a ellos se obtiene un extracto de cuajo de la más alta calidad.

El proceso de producción se hace exclusivamente según el "método Batch", con lo cual la supervisión permanente y la reconstrucción del proceso no suponen problema alguno. Esto quiere decir, que sabemos perfectamente qué producimos y que vendemos.

#### Calidad y envasado

EXTRACTO DE CUAJO NATURAL EN POLVO BIOREN® se emplea sobre todo para la producción de queso de prolongada maduración. Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Emmental, MANCHEGO, ZAMORANO, CASTILLA, MAHÓN, SANJORGE etc, también en distintos quesos de montaña. Maduraciones de más de tres años se han conseguido con nuestro producto sin que tuviera lugar la proliferación de substancias amargas. La actividad del cuajo se puede suministrar según el deseo de nuestros clientes. EXTRACTO DE CUAJO NATURAL EN POLVO

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



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

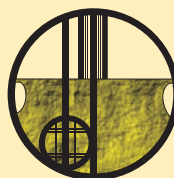
BIOREN® se puede suministrar en pastillas para 20 litros de leche, en botes de 25 a 500 g. o en bidones de 25 kg. Nos encontramos, pues, en disposición de cubrir el amplio espectro que va desde las necesidades de los pequeños productores artesanales hasta los grandes fabricantes industriales.

#### Empleo

Nuestro EXTRACTO DE CUAJO EN POLVO NATURAL se diluye en agua fría libre de cloro y levemente salada y se añade a la cuba de cuajar.

#### Ventajas

Los diversos complejos enzimáticos naturales que solamente se encuentran en el cuajo natural garantizan el mayor rendimiento 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 imitadas artificialmente por medio de agentes coagulantes".



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!