

Hundsichler Manufacture de présure

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

PRÉSURE NATURELLE EN POUDRE BIOREN®

La présure naturelle en poudre BIOREN® est la forme la plus pure de présure naturelle. Elle a été mise au point pour la production de fromages ayant un affinage particulièrement long. Nous garantissons une teneur en chymosine de 97%. Ainsi, des durées d'affinage de deux ans et plus ne posent aucun problème au producteur.

La production

La présure en poudre BIOREN® est exclusivement issue de caillettes de jeunes veaux. L'origine de la matière première est contrôlée en continu, d'où la certitude d'une qualité exceptionnelle. Nous achetons une grande partie de ces caillettes en Australie ou en Nouvelle-Zélande. La nature vierge et le fait que dans ces pays, les veaux sont uniquement nourris au lait de leur mère garantissent une sécurité optimale et la meilleure présure possible. Les bons contacts que nous entretenons avec nos fournisseurs datent de plusieurs décennies.

La matière première est extraite par un procédé non agressif au moyen d'une solution d'extraction (sel de table et eau de source des montagnes du Tyrol). Au terme de plusieurs filtrages, la présure naturelle est clarifiée avant de subir un traitement de conservation. Nous renonçons volontairement à effectuer une filtration meilleur marché au moyen de filtres rotatifs sous vide afin d'éviter toute oxydation du produit. Le séchage est effectué selon un procédé très ancien, traditionnel et long, mais qui préserve au mieux les qualités du produit. Il requiert beaucoup de travail manuel, qui est à la base de l'excellente qualité de notre présure en poudre.

La transformation du produit est uniquement effectuée par lots. Ceci explique que le contrôle en continu du processus de production ainsi que la traçabilité ne posent aucun problème. Nous savons donc exactement ce que nous produisons et vendons.

Qualité et conditionnement

La présure naturelle en poudre BIOREN® est surtout utilisée pour les fromages ayant un affinage long. Le Grana Padano, le Parmigiano Reggiano, le Gruyère, l'emmental ou le fromage de montagne (Bergkäse) en sont les variétés les plus connues. Des affinages de plus de trois ans ont déjà été réalisés avec notre produit sans générer aucune amertume. La force de la présure est définie en fonction des souhaits du client. La présure naturelle en poudre BIOREN® existe en comprimés suffisants pour traiter 20 litres de lait, en boîtes de 25 à 500 g ou en seaux de 25 kg. Nous couvrons ainsi le spectre entier de la fabrication fromagère, du petit producteur individuel aux grandes fromageries industrielles.

Économiquement, la présure naturelle est rentable, car elle vous permet d'obtenir une quantité de fromage optimale.



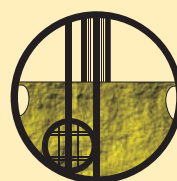
BIOREN® est une marque déposée appartenant à la fabrique autrichienne de présure Hundsichler GmbH.

Utilisation

Notre présure naturelle en poudre est tout simplement dissoute dans un peu d'eau froide salée dépourvue de chlore puis versée dans la cuve de lait.

Avantages

Les différents complexes enzymatiques naturels contenus uniquement dans la présure naturelle garantissent un rendement fromager aussi élevé que possible et la constitution 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.



Österreichische Laberzeugung
Hundsichler GmbH

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

Pour retrouver plus



de goût dans le fromage!