

# Hundsbichler Die Lab-Manufaktur

... der Natur ist nichts  
hinzuzufügen

## BIOREN® LABEXTRAKT FLÜSSIG

BIOREN® Labextrakt flüssig ist ein spezialisiertes Naturprodukt, welches in verschiedenen Zusammensetzungen für alle Käsesorten, alle Reifungszeiten und alle unterschiedlichen Milchsorten verwendet wird. Durch die Vielfalt der darin enthaltenen Enzyme ist Naturlab ein unentbehrlicher Bestandteil von qualitativ hochwertigem Käse.

### Die Produktion

BIOREN® Labextrakt flüssig 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 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.

Um die natürliche Vielfalt der Labenzyme zu erhalten, verzichten wir auf jegliche chromatographische Trennung oder Konzentration von Chymosin und Pepsin. Der hohe Chymosinanteil von 94 % beim Naturlabextrakt Premium resultiert ausschließlich aus der Verwendung von Mägen sehr junger Milchkälber – „first grade bobby vells“.

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

### Qualitäten und Verpackungen

Unterschiedliche Traditionen in den einzelnen Ländern, aber auch die unterschiedlichen Käsesorten erfordern eine jeweils unterschiedliche Stärke und Zusammensetzung von Naturlab. Der Chymosinanteil von BIOREN® Labextrakt flüssig kann von 50 % bis 94 % eingestellt werden. Die Labstärke wird mit bis zu 350 IMCU = 30.000 Soxhlet ebenfalls nach Kundenwunsch geliefert. Die Verpackungsgrößen reichen von der kleinen Flasche mit 50 ml bis zum Großcontainer mit 1200 kg. Wir sind in der Lage, das gesamte Spektrum vom kleinen Eigenproduzenten bis zur industriellen Großkäsefertigung abzudecken. Sonderwünsche nach Labextrakt aus Mägen einer bestimmten Herkunft können ebenso erfüllt werden wie z. B. die Produktion ohne Konservierungsstoffe.



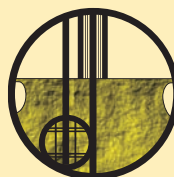
BIOREN® ist eine eingetragene Marke der Österreichischen Laberzeugung Hundsbichler GmbH.

### Anwendung

Unser Naturlabextrakt wird einfach mit leicht gesalzenem kaltem chlorfreiem Wasser verdünnt und der Kesselmilch beigegeben. Je nach Käsesorte und Reifungszeit empfehlen wir unterschiedliche Anteile von Chymosin im Lab. Als Regel gilt, je länger die Reifungszeit, desto höher der Chymosinanteil.

### 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!