

La seule presure qui aime votre lait

Presure **liquide**

La présure liquide Clerici est un produit totalement naturel d'origine animale ; la présure est extraite du quatrième estomac des ruminants (veau, buffletin, agneau et chevreau) puis transformée sous forme liquide.



Presure en **poudre**

La présure en poudre est un produit de haute qualité et particulièrement adaptée à la production de fromages prestigieux et notamment les fromages D.O.P, IGP, AOC, etc. La présure en poudre s'obtient par précipitation de la présure liquide, puis par séchage sur le chlorure de sodium



Presure en **pâte**

La présure en pâte, extraite des caillettes (estomacs des chevreaux ou des agneaux) est le produit le plus adapté à la production des fromages italiens piquants ou légèrement piquants, que ce soit avec du lait de vache ou de chèvre/brebis.



La saveur



...presure de **veau**

La **présure de veau** donne une saveur et un goût inimitables au fromage : une explosion de parfums, parfois inattendus, se libère lors de la dégustation en offrant une sensation forte aux lèvres, au palais et à la gorge. La richesse en enzymes de la présure de veau donne au produit fini un apport organoleptique et gustatif unique, en relâchant des fragrances, des saveurs et des substances aromatiques en perpétuelle évolution lors de l'affinage du fromage.

...presure de **buffletin**

La **présure de buffletin** donne un parfum doux au fromage et évoque de manière délicate des effluves de musc. Une saveur de lait crémeux et de crème fraîche. La présure de buffletin confère au produit un arôme complet, rond, unique



...presure d'**agneau**

La **présure d'agneau** donne au fromage un parfum fin de lait de brebis, qui persiste sur le palais avec des notes sucrées. Les saveurs perçues deviennent plus intenses avec un final agréablement relevé et des senteurs d'herbes aromatiques. Une sensation harmonique, une persistance plus ou moins longue et un arôme doux, ample et prolongé, qui diffère en fonction de l'affinage du produit fini.



...presure de **chevreau**

La **présure de chevreau** donne au fromage des notes gustatives uniques et distinctives, une saveur pleine d'arômes, d'abord pleine et fondante, puis plus prononcée, relevée, voire piquante avec un affinage long. Un goût résolu et recherché, un produit fini noble et tenace..

