



Baldauf Bio Zitronenpfeffer Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!



Artikelnummer 2765	GTIN-Stück 4 026273 027656	GTIN-Verpackung 4 026273 227650	eco-ID 201774	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke Baldauf Käse

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIOMILCH (Heumilch gt.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Zitronenpfeffergewürzmischung*.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ein für das Allgäu typischer Bauernkäse, der aus hochwertiger tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt wird. Die Biomilch stammt von Bauernhöfen, die ihre Betriebe nach den Richtlinien des Bioland Verbandes führen.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.





Baldauf Bio Zitronenpfeffer Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!



Artikelnummer 2765	GTIN-Stück  4 026273 027656	GTIN-Verpackung  4 026273 227650	eco-ID 201774	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Die Bio-Heumilch wird in unserer traditionell arbeitenden Dorf-Sennerei in Grünenbach verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. In Baldaufs Reifekeller findet die Veredelung der Käselaibe statt. Nach spezieller und aufwendiger Schmierereifung erfolgt die Rinden- und Geschmacksausbildung. Für den Baldauf Bauerngarten werden die Laibe in einen Mantel von würzigen Gartenkräutern und Knoblauch gehüllt und noch einige Tage einer besonderen Reifung zugeführt. Dadurch erhält der Käse sein feines, dezentes Aroma.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Bio Zitronenpfeffer Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!



Artikelnummer 2765	GTIN-Stück  4 026273 027656	GTIN-Verpackung  4 026273 227650	eco-ID 201774	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	<0,1 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	8-10 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Keilstück
Region.....	Bayern, Allgäu
Produzent.....	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Reifezeit Einheit.....	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg/Allgäu



Baldauf Bio Zitronenpfeffer Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!



Artikelnummer 2765	GTIN-Stück  4 026273 027656	GTIN-Verpackung  4 026273 227650	eco-ID 201774	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1737 kJ / 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	zitronig frisch, pfefferscharf
Geruch	zitronig frisch
Konsistenz	geschmeidiger, schnittfester, leicht speckig-fester Teig