



Baldauf Bio Bauernkäse Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2767	GTIN-Stück  4 026273 027670	GTIN-Verpackung  4 026273 227674	eco-ID 209277	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Baldauf Käse



Qualität

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 g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Vollmundiger Schnittkäse aus naturbelassener Bio-Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde. Der Bio-Bauernkäse besticht durch eine besonders zarte, milchig-nussige Duftnote und seine cremig-geschmeidige Textur. Auf der Zunge verbinden sich seine feinen Milcharomen und der dezente Salzgehalt zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis mit langem Abgang.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Herstellung

Die Bio-Heumilch wird in unserer Sennerei in Goßholz verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. In Baldaufs Reifekeller findet die Veredelung der Käselaibe statt. Nach spezieller und aufwendiger Schmierereifung erfolgt die Rinden- und Geschmacksausbildung.





Baldauf Bio Bauernkäse Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2767	GTIN-Stück  4 026273 027670	GTIN-Verpackung  4 026273 227674	eco-ID 209277	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Baldauf Bio Bauernkäse Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2767	GTIN-Stück  4 026273 027670	GTIN-Verpackung  4 026273 227674	eco-ID 209277	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern, Allgäu
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	35 %
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	12 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

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

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



Baldauf Bio Bauernkäse Stücke 6x180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2767	GTIN-Stück  4 026273 027670	GTIN-Verpackung  4 026273 227674	eco-ID 209277	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

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