



Baldauf Bio Der Allgäuer 180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



| | | | | |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 2756 | GTIN-Stück  4 026273 027564 | GTIN-Verpackung  4 026273 227568 | eco-ID 230511 |  |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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

Die lange Reifezeit verleiht diesem Schnittkäse aus frischer Heumilch seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang. Die feine Rotschmiererinde darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche würzige Akzente. Durch seine cremige, zartschmelzende Konsistenz erinnert dieser Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse. Baldauf Der Allgäuer hat beim 33. World Cheese Championship Contest in Wisconsin, USA die Goldmedaille gewonnen und ist somit Klassenbester in der Kategorie Schnittkäse!

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Herstellung

Die Bio-Heumilch wird in unserer traditionell arbeitenden 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 Der Allgäuer 180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



| | | | | |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 2756 | GTIN-Stück  4 026273 027564 | GTIN-Verpackung  4 026273 227568 | eco-ID 230511 |  |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Baldauf Bio Der Allgäuer 180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



| | | | | |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 2756 | GTIN-Stück  4 026273 027564 | GTIN-Verpackung  4 026273 227568 | eco-ID 230511 |  |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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 | 4 Monate |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 1,4 % |
| Salzart | Siedesalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Naturrinde, essbar |
| Käseform | Keilstück |
| Reifezeit Einheit | 4 Monat(e) |

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/Allgäu |

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 Der Allgäuer 180g egalisiert, 180g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



| | | | | |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 2756 | GTIN-Stück  4 026273 027564 | GTIN-Verpackung  4 026273 227568 | eco-ID 230511 |  |
|------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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