



# Baldauf Bio 1862 Meisterstück halber Laib, ca. 13kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1994	94026273019944	94026273219948	237377	

## 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

ROHMILCH\* (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

Baldauf BIO 1862 – benannt nach dem Jahr der Firmengründung, trägt für uns den Zusatz „Meisterstück“, weil er in sich all das verkörpert, was über Generationen erdacht, erschaffen, erprobt, entwickelt, ausgereift, verfeinert und zur Reifung gebracht wurde. Er verkörpert 160 Jahre Erfahrung im Käserhandwerk – entstanden ist ein BIO-Hartkäse im Premium-Bereich. Bei den 32. World Cheese Awards in Bergamo, Italien wurde unser Meisterstück mit dem begehrten Preis für den besten deutschen Käse ausgezeichnet! Mit über 3.800 eingereichten Käsesorten aus 42 Nationen haben wir auf dieser hochkarätig besetzten, globalen Käseveranstaltung ein international anerkanntes Gütesiegel erhalten.

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.





# Baldauf Bio 1862 Meisterstück halber Laib, ca. 13kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1994	94026273019944	94026273219948	237377	

## Herstellung

Die Bio Heumilch wird in der traditionell arbeitenden Dorfsennerei Hopfen verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurebakterienkulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für mind. 8 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger, händischer Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

## Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Baldauf Bio 1862 Meisterstück halber Laib, ca. 13kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1994	94026273019944	94026273219948	237377	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayerisches Allgäu
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	< 0,1 %
Fettgehaltsstufe	Gebr. Baldauf
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mind. 8 Monate
Salz	Kälberlab
Salzart	1,4 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	ja
Käseform	Rotschmierekulturen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	8 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
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit ökologischer Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g



# Baldauf Bio 1862 Meisterstück halber Laib, ca. 13kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1994	94026273019944	94026273219948	237377	

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück  
Verpackungsmaterial ..... Kunststoff

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... voll aromatisch, würzig  
Geruch ..... typisch  
Konsistenz ..... schnittfest