



Baldauf Bio Trüffel 300g, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2832	GTIN-Stück  4 026273 028325	GTIN-Verpackung  4 026273 228329	eco-ID 252215	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.), Trüffelzubereitung* 2% (Trüffelraspeln, natürliches Aroma), 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 mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.



Allgemeines

Zwei Feinschmeckerlieblinge, die bestens harmonieren: man nehme feinsten, schwarzen Trüffel und kombiniere ihn mit bestem Baldaufkäse. Dabei heraus kommt eine fast schon überirdische Gaumenfreude. Die edle Trüffelknolle, oder auch der wertvollste Speisepilz überhaupt, begeistert mit außergewöhnlich intensivem und pfeffrigem Geschmack. Wir beziehen unseren Trüffel aus den italienischen Marken, wo er in bester und zertifizierter Bio-Qualität wachsen kann. Aus tagesfrischer Bio Heumilch zubereitet, wird der goldgelbe Teig unseres Bio Käses mit Trüffelfragmenten durchsetzt, bevor er reifen darf. Nach mindestens zwei Monaten in unseren Reifekellern hat er sein optimales, würziges Trüffelaroma erreicht. Ein absolutes Geschmackserlebnis für Käsefans, Trüffelgourmets und solche, die beides noch werden wollen.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.



Baldauf Bio Trüffel 300g, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2832	GTIN-Stück  4 026273 028325	GTIN-Verpackung  4 026273 228329	eco-ID 252215	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Die Bio Heumilch wird in unserer Sennerei in Goßholz zu Baldauf Bio Trüffelkäse verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für 12 Wochen in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger Schmierreifeung die Rinden- und Geschmacksausbildung erfolgt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Baldauf Bio Trüffel 300g, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2832	GTIN-Stück  4 026273 028325	GTIN-Verpackung  4 026273 228329	eco-ID 252215	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Saisonartikel	Herbst
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 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Gebr. Baldauf
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
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



Baldauf Bio Trüffel 300g, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2832	GTIN-Stück  4 026273 028325	GTIN-Verpackung  4 026273 228329	eco-ID 252215	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	voll-aromatisch nach Trüffel
Geruch	typisch, nach Trüffel
Konsistenz	schnittfest