



Baldauf Bio Zitronenpfeffer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2808	GTIN-Stück  4 026273 028080	GTIN-Verpackung  4 026273 228084	eco-ID 256026	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

HEUMILCH g.t.S., 1,5 % Zitronenpfeffer-Zubereitung* (schwarzer Pfeffer*, grüner Pfeffer*, Vollrohrzucker*, Zitronenschale*, Zitronenfruchtpulver*, Kurkuma*, Zitronenmyrte*, Zitronengras*), 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

Für unseren BIO Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Ausgehend von der Naturrinde des reinen BIO Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.





Baldauf Bio Zitronenpfeffer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2808	GTIN-Stück  4 026273 028080	GTIN-Verpackung  4 026273 228084	eco-ID 256026	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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. Für den Baldauf Zitronenpfeffer werden die Laibe in einen Mantel von frischen Zitronengewürzen und Pfeffer gehüllt und noch einige Tage einer besonderen Reifung zugeführt. Dadurch erhält der Käse sein frisches, zitroniges Aroma.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Baldauf Bio Zitronenpfeffer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2808	GTIN-Stück 4 026273 028080	GTIN-Verpackung 4 026273 228084	eco-ID 256026	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

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	Käsezubereitung aus Schnittkäse u. Zitronenpfeffer-Zubereitung
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse u. Zitronenpfeffer-Zubereitung
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Gebr. Baldauf
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
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/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	1,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Baldauf Bio Zitronenpfeffer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2808	GTIN-Stück  4 026273 028080	GTIN-Verpackung  4 026273 228084	eco-ID 256026	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sonstiges

Klimaschutz CO2 neutrale Käserei

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack zart-weich, rahmig
Geruch zitronig
Konsistenz butterweich aber schnittfest