



# Baldauf Bio Alpenfeuer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2830	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 028301	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 228305	<b>eco-ID</b> 256028	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

MILCH\* (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Chili\*.

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

Feurige Käse-Momente! Optisch eine Wucht, geschmacklich ein Erlebnis: Unser Bio Alpenfeuer trägt einen sattroten Mantel aus Bio-Chiliflocken um seinen elfenbeinfarbenen Laib. Am Gaumen verbinden sich der fein gereifte, mildwürzige Käse und das feurige Gewürz zu einem ebenso anregenden wie harmonischen Geschmackserlebnis. Der fertige Laib darf 12 Wochen reifen, so dass ein vollmundiger, laktose- und glutenfreier Schnittkäse mit essbarer Naturrinde mit Chilimischung entsteht.

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.



# Baldauf Bio Alpenfeuer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2830	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 028301	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 228305	<b>eco-ID</b> 256028	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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 Alpenfeuer werden die Laibe in einen Mantel von feinsten Chilischoten gehüllt und noch einige Tage einer besonderen Reifung zugeführt. Dadurch erhält der Käse sein feines, aromatisch-scharfes Aroma.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 10 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Umbelliferae

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓   laktosefrei ✓   Rohstoffe nicht jodiert ✓   Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Baldauf Bio Alpenfeuer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2830	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 028301	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 228305	<b>eco-ID</b> 256028	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
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
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
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	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	CO <sub>2</sub>
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg



# Baldauf Bio Alpenfeuer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2830	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 028301	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 228305	<b>eco-ID</b> 256028	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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
-------	------

## Sonstiges

Klimaschutz	CO2 neutrale Käserei
-------------	----------------------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	zart-weich, rahmig
Geruch	aromatisch nach Chili
Konsistenz	butterweich aber schnittfest