



Baldauf Bio Der Allgäuer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2800	GTIN-Stück  4 026273 028004	GTIN-Verpackung  4 026273 228008	eco-ID 256029	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.

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 Bio 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 Bio Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse. Unser 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 300g egalisiert,
300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2800	GTIN-Stück  4 026273 028004	GTIN-Verpackung  4 026273 228008	eco-ID 256029	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 Der Allgäuer 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2800	GTIN-Stück 4 026273 028004	GTIN-Verpackung 4 026273 228008	eco-ID 256029	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

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	4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
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 300g egalisiert, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer 2800	GTIN-Stück  4 026273 028004	GTIN-Verpackung  4 026273 228008	eco-ID 256029	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sonstiges

Klimaschutz CO2 neutrale Käserei

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack würzig, rein aromatisch
Geruch rein, aromatisch
Konsistenz schnittfest