Baldauf Bio Pfeffertrio 180 g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2782	4 026273 027823	4 026273 227827	263974

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.), Pfeffer* (2%) (grüner Pfeffer*, rosa Pfeffer*, schwarzer Pfeffer geschrotet*), 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
Käsegenuss hoch drei! Für unser Bio Pfeffertrio haben wir drei verschiedene Pfeffersorten ausgesucht. Der Bauernkäse für die scharfen Drei wird aus tagesfrischer, naturbelassener Heumilch hergestellt und darf 12 Wochen in unseren Kellern reifen. Grüner Urwald-Pfeffer und ganze, rosa Pfefferkörner in Bio Qualität kommen in den Käseteig, während die essbare Naturrinde mit geschrotetem, schwarzem Bio Pfeffer affiniert wird. Unseren Pfeffer kaufen wir bei kleinen Betrieben, die ökologisch und nach traditionellen Methoden Gewürze anbauen und auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichten. Dabei herauskommt ein pikanter Leckerbissen für die einzig wahre Käseliebe, mit viel Pfeffer auf und unter der Rinde.

Besonderheiten
hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:24:50

Baldauf Bio Pfeffertrio 180 g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2782	4 026273 027823	4 026273 227827	263974

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 das Baldauf Pfeffertrio werden die Laibe in einen Mantel aus schwarzem, geschrotetem Pfeffer gehüllt und noch einige Tage einer besonderen Reifung zugeführt. Dadurch erhält der Käse sein feines, pfeffriges Aroma.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:24:50

Baldauf Bio Pfeffertrio 180 g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2782	4 026273 027823	4 026273 227827	263974

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	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 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Gebr. Baldauf
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer 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

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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,4 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:24:50

Baldauf Bio Pfeffertrio 180 g egalisiert, 180g

Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2782	4 026273 027823	4 026273 227827	263974

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... angenehm milde und fruchtige Schärfe
Geruch ..... aromatisch, würzig
Konsistenz ..... schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:24:50