



# Baldauf Bio 1862 Meisterstück 300 g e, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2547	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 025478	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 225472	<b>eco-ID</b> 265087	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

ROHMILCH\* (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

Baldauf BIO 1862 – benannt nach dem Jahr der Firmengründung, trägt für uns den Zusatz „Meisterstück“, weil er in sich all das verkörpert, was über Generationen erdacht, erschaffen, erprobt, entwickelt, ausgereift, verfeinert und zur Reifung gebracht wurde. Er verkörpert 160 Jahre Erfahrung im Käserhandwerk – entstanden ist ein BIO-Hartkäse im Premium-Bereich. Bei den 32. World Cheese Awards in Bergamo, Italien wurde unser Meisterstück mit dem begehrten Preis für den besten deutschen Käse ausgezeichnet! Mit über 3.800 eingereichten Käsesorten aus 42 Nationen haben wir auf dieser hochkarätig besetzten, globalen Käseveranstaltung ein international anerkanntes Gütesiegel erhalten.

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.





Baldauf Bio 1862 Meisterstück 300 g e,  
300g

*Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.*



**Artikelnummer**

2547

**GTIN-Stück**



**GTIN-Verpackung**



**eco-ID**

265087



## Herstellung

Die Bio Heumilch wird in der traditionell arbeitenden Dorfsennerei Hopfen verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurebakterienkulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für mind. 8 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger, händischer Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Bio 1862 Meisterstück 300 g e,  
300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2547	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 025478	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 225472	<b>eco-ID</b> 265087	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Region.....	Allgäu
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Heufütterung.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	34 %
Fett i. Tr.....	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Lactosegehalt.....	< 0,1 %
Produzent.....	Gebr. Baldauf
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 8 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Rotschmierekulturen
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit.....	8 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.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases.....	CO <sub>2</sub>
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	mit Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Hartkäse
Inverkehrbringer.....	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg



# Baldauf Bio 1862 Meisterstück 300 g e, 300g

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



<b>Artikelnummer</b> 2547	<b>GTIN-Stück</b>  4 026273 025478	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026273 225472	<b>eco-ID</b> 265087	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch würzig
Geruch	aromatisch, rein
Konsistenz	schnittfest