




Baldauf Bio Pfefferduo, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2025	94026273020254	94026273220258	279676	

Marke

Baldauf Käse



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Allgemeines

Doppelter Pfeffergenuss mit feinstem Käsearoma. Für unseren Bio Pfefferduo treffen sich grüner Urwald-Pfeffer und ganze, rosa Pfefferkörner im Käseteig. Der milde Bauernkäse für das scharfe Duo wird aus tagesfrischer, naturbelassener Bio Heumilch hergestellt und darf mindestens drei Monate in den Baldauf Käsekellern reifen. Dabei herauskommt ein pikantes Schmankerl in Bio Qualität mit viel Pfeffer unter der essbaren Rinde. Der Pfeffer für unseren Bio Pfefferduokäse wird bei kleinen Betrieben gekauft, die ökologisch und nach traditionellen Methoden Gewürze anbauen und auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichtet.



Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

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.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland


Deutschland



Baldauf Bio Pfefferduo, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2025	94026273020254	94026273220258	279676	

Zutaten

MILCH* (Heumilch g.t.S.), Pfeffer* (2%) (grüner Pfeffer*, rosa Pfeffer*), 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.

Allergiehinweise

zutreffend: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt

enthalten: Milch, Pfeffer

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

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 GmbH & Co. KG
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)



Baldauf Bio Pfefferduo, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2025	94026273020254	94026273220258	279676	

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; info@baldauf-kaese.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@baldauf-kaese.de

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

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	6 kg
-------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

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