



# Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1946	94026273019463	94026273219467	85068	

**Marke** Baldauf Käse

## Qualität

100% bio, 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

BIOMILCH (Heumilch gt.S.), Bio-Bärlauch (2%), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Dass der „wilde Knoblauch“, wie Bärlauch im Volksmund auch heißt, im Frühjahr die Gefäße durchputzt, weiß bei uns im Allgäu jedes Kind. Wie wunderbar sich die grünen Blätter in einem zartweißen Schnittkäse aus naturbelassener Bio-Heumilch machen, erleben Genießer hier. Der Bio Bärlauchkäse mit feiner essbarer Rotschmiererinde sieht unwiderstehlich aus – und schmeckt auch so. Mit seinem würzigem Geschmack und seinem unverwechselbaren Duft ist der Bärlauchkäse im Frühling eine echte Spezialität.

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.





# Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 6kg

*Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1946	94026273019463	94026273219467	85068	

## Herstellung

Die Bio Heumilch wird in der kleinen, traditionell arbeitenden Dorfsennerei Grünenbach zu Baldauf Bio Allgäuer Bauernkäse verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für 8 Wochen in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger Schmierreifung die Rinden- und Geschmacksausbildung erfolgt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Laktose

## Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1946	94026273019463	94026273219467	85068	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	ja
Saisonartikel	Frühjahr
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	<0,1 %
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	8-10 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	, Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Region	Allgäu
Produzent	Gebr. Baldauf
Reifezeit Zahl	8 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
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



# Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1946	94026273019463	94026273219467	85068	

## 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)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Laib

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	voll-aromatisch nach Bärlauch
Geruch	typisch
Konsistenz	schnitffest