



Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1959	94026273019593	94026273219597	85070	

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.), Bärlauch* (2%), 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

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 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 Allgäuer Bärlauchkäse, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1959	94026273019593	94026273219597	85070	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1959	94026273019593	94026273219597	85070	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Saisonartikel	Frühjahr
Saison	Bärlauchsaison
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
Produzent	Gebr. Baldauf
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	, Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 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/Allgäu



Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1959	94026273019593	94026273219597	85070	

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)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	voll-aromatisch nach Bärlauch
Geruch	typisch
Konsistenz	schnittfest