



Baldauf Bio Wildblume, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1948	94026273019487	94026273219481	85076	

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.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Blütenmix (Ringelblumenblütenblätter*, Erdbeerblätter*, Schabzigerklee*, Kornblumenblütenblätter*).

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

Das Bunt von Allgäuer Blumenwiesen auf bestem Bauernkäse in Bio-Qualität – was will man mehr? Der Baldauf Wildblumenkäse war einer der ersten seiner Art auf dem Käsemarkt und gerade deshalb haben unsere Affineure das schier Unmögliche geschafft, den Bio Wildblumenkäse noch zu perfektionieren. Es wird mit selbst entwickelten Kulturen gearbeitet, um den Käse dann ganze 12 Wochen lang reifen zu lassen. Auf der essbaren Naturrinde leuchtet eine bunte Mischung aus blauen Kornblumen, gelben Ringelblumenblüten und feinen Erdbeerblättern, die zum einzigartigen Geschmack beitragen.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.





Baldauf Bio Wildblume, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1948	94026273019487	94026273219481	85076	

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 die Baldauf Wildblume werden die Laibe in einen Mantel von ausgesuchten Blüten gehüllt und noch einige Tage einer besonderen Reifung zugeführt. Dadurch erhält der Käse sein feines, würziges Aroma.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Bio Wildblume, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1948	94026273019487	94026273219481	85076	

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	mindestens 50 %
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	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/Allgäu

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



Baldauf Bio Wildblume, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1948	94026273019487	94026273219481	85076	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack voll-aromatisch
Geruch typisch, blumig
Konsistenz schnittfest