




Baldauf Bio Allgäuer Wildblume, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1965	94026273019654	94026273219658	85077	

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

BIOMILCH (Heumilch gt.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Blütenmix (Erikablüten*, Kornblumenblüten*, Lavendelblüten*, Dill*, Ringelblumenblüten*).

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

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käselaike streuten - nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Insofern ist der Bio-Wildblumenkäse nicht mehr und nicht weniger als ein Original! Der Schnittkäse aus naturbelassener Bio-Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten aus kontrolliert biologischem Anbau verführt Augen, Nase und Gaumen.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.






Baldauf Bio Allgäuer Wildblume, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1965	94026273019654	94026273219658	85077	

Herstellung

Die Bio-Heumilch wird in der traditionell arbeitenden Dorf-Sennerei Grünenbach zu Baldauf Bio Bauernkäse verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für 8-10 Wochen in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger Schmierreifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Bio Allgäuer Wildblume, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1965	94026273019654	94026273219658	85077	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
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	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Region	Allgäu
Produzent	Gebr. Baldauf
Reifezeit Zahl	8 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
Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg/Allgäu



Baldauf Bio Allgäuer Wildblume, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1965	94026273019654	94026273219658	85077	

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	voll-aromatisch
Geruch	typisch, blumig
Konsistenz	schnittfest