

# Baldauf Bio Allgäuer Bauernkäse 1/2 Laib, 3kg

*Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1957	94026273019579	94026273219573	85036	

**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

BIO-MILCH (Heumilch gt.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Ein für das Allgäu typischer Bauernkäse, der aus hochwertiger tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt wird. Die Biomilch stammt von Bauernhöfen, die ihre Betriebe nach den Richtlinien des Bioland Verbandes führen.

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Käse zeichnet sich durch sein würziges, kräftiges Aroma aus. Besonders beliebt zum Überbacken und zur Käse-Brotzeit (zum Vesper).



# Baldauf Bio Allgäuer Bauernkäse 1/2 Laib, 3kg

*Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1957	94026273019579	94026273219573	85036	A square QR code located in the bottom right corner of the table.

## Herstellung

Die Bio Heumilch wird in der kleinen, traditionell arbeitenden Dorf-Sennerei Grünenbach verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für 10-12

Wochen in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung 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 Bauernkäse 1/2 Laib, 3kg

*Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1957	94026273019579	94026273219573	85036	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 8 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
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

## Weitere 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 Bauernkäse 1/2 Laib, 3kg

*Baldauf Bio-Käse - ja natürlich!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1957	94026273019579	94026273219573	85036	

## 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	Kunststoff
Verpackungsart	Stück

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig
Geruch	typisch
Konsistenz	schnittfest