




# Baldauf Bio Allgäuer Wildkräuter, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1927	94026273019272	94026273219276	85377	

**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

## Zutaten

BIOMILCH (Heumilch gt.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Wildkräuter (Bohnenkraut\*, Majoran\*, Petersilie\*, Dill\*, Bärlauchkraut\*).

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 Wildkräuter sind die würzigen Geschwister der Alpblumen - und so kommt auch der Bio-Wildkräuterkäse gehaltvoller daher: Auf die feine, essbare Rotschmiererinde des Schnittkäses aus naturbelassener Bio-Heumilch tragen unsere Käsespezialisten in Handarbeit ausgesuchte Wildkräuter aus kontrolliert biologischem Anbau auf. Das Ergebnis ist ein ebenso harmonisch-rundes wie intensives Geschmackserlebnis, das durch die geschmeidige Textur des Schnittkäses zusätzlich angeregt wird.

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.

## 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.






# Baldauf Bio Allgäuer Wildkräuter, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1927	94026273019272	94026273219276	85377	

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <math><10\text{ }^\circ\text{C}</math> lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Gluten, Laktose

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Baldauf Bio Allgäuer Wildkräuter, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1927	94026273019272	94026273219276	85377	

## 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	Ganzer 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

## 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 Wildkräuter, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1927	94026273019272	94026273219276	85377	

## 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	voll-aromatisch
Geruch	fein nach Wildkräuter
Konsistenz	schnittfest