



Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1900	94026273019005	94026273219009	150369	

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

ROHMILCH* (Heumilch g.t.S.), 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

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft - im Bio-Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Bio-Rohmilch reift mindestens vier Monate lang zu einem einzigartigen Käseerlebnis. Genießer schwärmen von seinem frischen Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert, von seinem würzigen Entree, den feinen Trüffelnoten und dem wunderbar langen Abgang. Mit essbarer Naturrinde.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.





Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1900	94026273019005	94026273219009	150369	

Herstellung

Die Bio Heumilch wird in der traditionell arbeitenden Dorf-Sennerei Hopfen verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurebakterienkulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für mind. 4 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger, händischer Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1900	94026273019005	94026273219009	150369	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayerisches Allgäu
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	< 0,1 %
Produzent	Gebr. Baldauf
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	4 Monat(e)

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
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit ökologischer Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g



Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1900	94026273019005	94026273219009	150369	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch
Geruch typisch
Konsistenz schnittfest