Baldauf Bio Allgäuer Schafskäse 1/2 Lb, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2052	94026273020520	94026273220524	170618

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
BIO-SCHAFMILCH, 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
Ganz schön Schaf! Mit seinem intensiven Duft und dem herzhaften Aroma ist unser Bio Schafskäse nicht nur für Käsekenner ein echter Hochgenuss! Neben seinem ausgezeichneten Geschmack bringt er auch viele Proteine, Vitamine und wenig Laktose mit. Vier Monate darf Baldauf Schafskäse reifen, bis er das optimale Aroma erreicht hat. Beim World Cheese Championship Contest in Madison, Wisconsin wurde unser Schafskäse übrigens mit der Bronzemedaille ausgezeichnet.

Besonderheiten
hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Der Käse zeichnet sich durch ein würziges, kräftiges Aroma aus.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 18:26:27

Baldauf Bio Allgäuer Schafskäse 1/2 Lb, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2052	94026273020520	94026273220524	170618

Herstellung

Die Bio Schafsmilch wird in unserer Sennerei in Goßholz verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurekulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für mind. 4 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger Schmiereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 18:26:27

Baldauf Bio Allgäuer Schafskäse 1/2 Lb, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2052	94026273020520	94026273220524	170618

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	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
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg

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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,4 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 18:26:27

Baldauf Bio Allgäuer Schafskäse 1/2 Lb, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2052	94026273020520	94026273220524	170618

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... würzig, typisch nach Schaf
Geruch ..... typisch
Konsistenz ..... schnittfest, kann brüchig sein

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 18:26:27