



# Baldauf Der Allgäuer Bio, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1905	94026273019050	94026273219054	195120	

**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*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Die lange Reifezeit verleiht diesem Schnittkäse aus frischer Bio Heumilch seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang. Die feine Rotschmiererinde darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche würzige Akzente. Durch seine cremige, zartschmelzende Konsistenz erinnert dieser Bio Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse. Unser Allgäu hat beim 33. World Cheese Championship Contest in Wisconsin, USA die Goldmedaille gewonnen und ist somit Klassenbester in der Kategorie Schnittkäse!

## Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.






# Baldauf Der Allgäuer Bio, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1905	94026273019050	94026273219054	195120	

## 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 mind. 4 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Laktose

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Baldauf Der Allgäuer Bio, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1905	94026273019050	94026273219054	195120	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt 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.....	4 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Bayerisches Allgäu
Produzent.....	Gebr Baldauf
Reifezeit Einheit.....	12 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 Der Allgäuer Bio, 6kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1905	94026273019050	94026273219054	195120	

## 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	Wachspapier
Verpackungsart	Laib

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, würzig
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfester, geschmeidiger Teig