



Baldauf Der Allgäuer Bio, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1907	94026273019074	94026273219078	195121	

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 Allgäuer 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, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1907	94026273019074	94026273219078	195121	

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Baldauf Der Allgäuer Bio, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1907	94026273019074	94026273219078	195121	

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	1/2 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, 3kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1907	94026273019074	94026273219078	195121	

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	aromatisch, würzig
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfester, geschmeidiger Teig