

Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse 1/8 Laib 6 Monate gereift, ca. 3,25kg

Baldauf Bio - ja natürlich!



Artikelnummer 1901	GTIN-Stück  4 026273 019019	GTIN-Verpackung 94026273219016	eco-ID 150371	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Öko-KuhMILCH, Salz, Säurewecker, Kälber-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

Der Allgäuer Alpkäse ist das Traditionsprodukt der Firma Baldauf - ein Hartkäse aus Rohmilch mit eigenem Charakter. Die Weideflächen liegen auf 600 bis 800 m ü. NN. Die Milch wird täglich abgeholt und sofort verarbeitet.

Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch gt.S.

Herstellung


Die Bio Heumilch wird in der traditionell arbeitenden Dorf-Sennerei Hopfen verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich Milchsäurebakterienkulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für mind. 6 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger, händischer Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.



Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse 1/8 Laib 6
Monate gereift, ca. 3,25kg

Baldauf Bio - ja natürlich!



Artikelnummer 1901	GTIN-Stück  4 026273 019019	GTIN-Verpackung 94026273219016	eco-ID 150371	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Laktose

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse 1/8 Laib 6 Monate gereift, ca. 3,25kg

Baldauf Bio - ja natürlich!



Artikelnummer 1901	GTIN-Stück  4 026273 019019	GTIN-Verpackung 94026273219016	eco-ID 150371	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	< 0,1 %
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	50 %
Fettgehaltsstufe	ja
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mind. 6 Monate
Salz	Kälberlab
Salzart	1,4 %
Rinde verzehrbar	, Siedesalz
Rinde	ja
Käseform	Rotschmierekulturen
Region	Keilstück
Produzent	Bayerisches Allgäu
Reifezeit Zahl	Gebr. Baldauf
	6 Monat(e)

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

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit ökologischer Rohmilch hergestellt
Bezeichnung des Lebensmittels	Hartkäse
Inverkehrbringer	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Goßholz 5, D-88161 Lindenberg/Allgäu

Baldauf Bio Allgäuer Alpkäse 1/8 Laib 6 Monate gereift, ca. 3,25kg

Baldauf Bio - ja natürlich!



Artikelnummer 1901	GTIN-Stück  4 026273 019019	GTIN-Verpackung 94026273219016	eco-ID 150371	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1826 kJ / 436,7 kcal
Fett	36,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,2 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	27,19 g
Salz	1,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch
Geruch	typisch
Konsistenz	schnittfest