

ALPKÄSE

Der Einzigartige!



Bronze Medaille 2018



Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf Alp Käse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener 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.



ALPKÄSE

Der Einzigartige!



Artikelnummer 1101
Laib

Artikelnummer 1109
1/2 Laib

Artikelnummer 1111
1/4 Laib

Artikelnummer 1112
1/8 Laib

Bezeichnung	Alpkäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Hartkäse
Rohstoff/ Zutaten	ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 26 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Rotschmiererinde, natürlich, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Nussig-mild
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 4 Monate
Nährwerte pro 100g	
Energie	1700 kJ/ 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,5 g

