

JUBILÄUMSKÄSLE

Limited Edition



Lasst uns feiern! Unser Alpkäse hat sich fürs 160-jährige Firmenjubiläum richtig rausgeputzt und wird uns als Baldauf Jubiläumskäsele im Juni, Juli und August unseres Jubeljahres 2022 die kulinarische Ehre geben. Dafür haben wir den kleinen Hartkäse aus Rohmilch ganze sechs Monate reifen lassen. Schon seit 1862 steht der Name Baldauf für traditionelle Käseherstellung im Einklang mit der Natur, nach altem Rezept, aus eigenen Kulturen und tagesfrischer Heumilch - silagefrei, ohne Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmittel.

Das handliche Jubiläumsrund mit seinen kompakten 900 Gramm macht nicht nur optisch viel her, sondern sorgt auch geschmacklich für Jubelmomente. Egal ob als Mitbringsel, zum selbst genießen, auf dem Käsebuffet, als Stargast bei der Brotzeit, unser Jubiläumskäsele im Festtagsgewand begeistert immer mit feinem Biss und mild-würzigem Geschmack.



JUBILÄUMSKÄSLE

Limited Edition



Artikelnummer 1220 · Ganzer Laib

Bezeichnung	Jubiläumsalpkäsele
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Hartkäse
Rohstoff/ Zutaten	ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 900 g
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	Würzig-pikant
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 6 Monate
Nährwerte pro 100g	
Energie kj/ kcal	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	2,0 g

