Prinzregent Luitpold®

HEUMILCHKÄSE VON KÖNIGLICHER HOHEIT

Nach traditioneller Rezeptur und mit alter Handwerkskunst hergestellt

ALPENBLÜTE

Die Prinzregent Luitpold Alpenblüte hebt sich durch ihr unverwechselbares Aroma nach Heumilch und der eigenen Wildblumen und Kräuter Affinage stark hervor. Die zarte Struktur mit dem einzigartigen Schmelz machen die Alpenblüte zu einem Käse der Extraklasse.

Prinzregent Luitpold®
HEUMILCHKÄSE VON KÖNIGLICHER HOHEIT

Nach traditioneller Rezeptur und mit alter Handwerkskunst hergestellt

ALPENBLÜTE

Artikelnummer 1770
Ganzer Laib

Artikelnummer 2795
180g Stück
(6 x 180 g im Karton)

Artikelnummer 1771
1/2 Laib, ca. 3 kg

Bezeichnung	ALPENBLÜTE
Festigkeitsstufe / Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff / Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Blütenmix (Malvenblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen, Saflorblüten, Erdbeerblätter, Rosenblüten und Schabzigerklee)
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Aus Überzeugung verwenden wir ausschließlich Bio-Heumilch. Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotschmierkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Kräuter & Blütenmischung, essbar
Teig	Gelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit vereinzelter Lochung
Geschmack	Fein würzig mit floraler Note
Konsistenz	Zart schmelzend am Gaumen, schnittfest
Reifungsdauer	Mindestens 12 Wochen
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

Nährwerte pro 100g	
Energie	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

Allgäuer Heumilch®
Klimaneutrale Sennerei
Allgäu

Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG · Goßholz 5 · 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 89 02 - 0 · info@baldauf-kaese.de · www.baldauf-kaese.de

® Eine Marke der Schloss Kaltenberg KG