

Bio KALB & KUH

Aus Heumilch von kuhgebundener Kälberaufzucht



Der Name ist Programm, denn unser vollmundiger Schnittkäse wird ausschließlich mit naturbelassener Bio-Heumilch aus kuhgebundener Kälberaufzucht hergestellt. Bei dieser Form der Aufzucht dürfen alle Kälber bei den Kühen bleiben. So können die Kälbchen trinken, wann immer sie wollen und wachsen wesensgemäß auf.

Unser Bio Käse mit seiner essbaren Rotschmiererinde bringt eine zarte, milchig-nussige Duftnote samt cremiger Textur mit. Feine Milcharomen und leichter Salzgehalt sorgen für einen ganz besonderen Geschmacksmoment mit langem Abgang.

Baldau steht für traditionelle Käseherstellung im Einklang mit der Natur - silagefrei, ohne Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmittel. Der Zusatz „Bio“ attestiert, dass alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau stammen und wir uns bei der Herstellung strikt an die Vorgaben von Bioland halten.



Bio KALB & KUH

Aus Heumilch von kuhgebundener Kälberaufzucht



Artikelnummer 1914 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1967 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Kalb & Kuh
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, mit einzelner bis erbsengroßer Lochung
Geschmack	Cremig- vollmundig
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	12 Wochen
Nährwerte pro 100g	
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
EAN-Codes	
Laib: 94026273019401	1/2 Laib: 94026273019579
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

