

Bio ALLGÄUER BERGKÄSE g.U.

Geschützte Ursprungsbezeichnung



ALLGÄUER BERGKÄSE g.U. - DAS ORIGINAL

Ein Stück authentische, Allgäuer Käsekultur, das international Gourmets begeistert! Unser Bio Allgäuer Bergkäse g.U. konnte 2022 in den beim renommierten World Championship Cheese Contest in Wisconsin/USA die Goldmedaille als bester seiner Art holen.

Der Hartkäse aus Rohmilch, mit vier Monaten Reifezeit, darf den Titel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) nur tragen, weil Baldauf entsprechend zertifiziert wurde und die gesetzlichen Vorgaben einhält. Das Prädikat stellt sicher, dass Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungsprozess in unserem Fall ausnahmslos und komplett im Allgäu erfolgen. Der Bio Allgäuer Bergkäse g.U. begeistert mit feinem Biss und mild-würzigem Geschmack.



BIO ALLGÄUER BERGKÄSE g.U.

Geschützte Ursprungsbezeichnung



Artikelnummer 2073
Laib



Artikelnummer 2074
1/4 Laib



Artikelnummer 2072
1/8 Laib

Bezeichnung	Baldauf BIO Allgäuer Bergkäse g.U.
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Hartkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIO-ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 26 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Rotschmiererinde, natürlich, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Aromatisch, würzig-pikant
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	Mindestens 4 Monate
Nährwerte pro 100g	
Energie kj/ kcal	1826 kj/ 437 kcal
Fett	36,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,2 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	27,2 g
Salz	1,5 g

EAN-Codes	
Laib: 94026273019937	1/2 Laib: 94026273019944
1/4 Laib: 994026273019951	1/8 Laib: 94026273019968
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft

