

Bio SCHAFSKÄSE

Nussig. Pikant.



BRONZE MEDAILLE
2020



Ganz schön Schaf! Mit seinem intensiven Duft und dem herzhaften Aroma ist unser Bio Schafskäse nicht nur für Käsekenner ein echter Hochgenuss! Neben seinem ausgezeichneten Geschmack bringt er auch viele Proteine, Vitamine und wenig Laktose mit. Vier Monate darf Baldauf Schafskäse reifen, bis er das optimale Aroma erreicht hat. Beim World Cheese Championship Contest in Madison, Wisconsin wurde unser Schafskäse übrigens mit der Bronzemedaille ausgezeichnet.



Bio SCHAFSKÄSE

Nussig. Pikant.



Artikelnummer 2050 · Ganzer Laib

Artikelnummer 2052 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Schafskäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIO-SCHAFMILCH, 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
Geschmack	würzig, typisch nach Schaf
Konsistenz	Schnittfest, kann brüchig sein
Reifezeit	Mindestens 4 Monate
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: 94026273020506	1/2 Laib: 94026273020520
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

