

Bio

1862 MEISTERSTÜCK



Deutschlands
bester Käse



Baldauf BIO 1862 – benannt nach dem Jahr der Firmengründung, trägt für uns den Zusatz „Meisterstück“, weil er in sich all das verkörpert, was über Generationen erdacht, erschaffen, erprobt, entwickelt, ausgereift, verfeinert und zur Reifung gebracht wurde. Er verkörpert über 150 Jahre Erfahrung im Käserhandwerk – entstanden ist ein BIO-Hartkäse im Premium-Bereich.

„Er hat einen Abgang, länger als ein gutes Glas Rotwein.“



Bio

1862 MEISTERSTÜCK



Artikelnummer 1993
Laib

Artikelnummer 1994
1/2 Laib

Artikelnummer 1995
1/4 Laib

Artikelnummer 1996
1/8 Laib

Bezeichnung	Baldauf BIO 1862 Meisterstück
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 8 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

