Baldauf Osterkäsle

Genuss, der Freude ins Nest bringt.

Das Baldauf Osterkäsle ist die perfekte Spezialität für die Osterzeit. Der kleine Rohmilch-Hartkäse aus naturbelassener Allgäuer Weide- und Heumilch g.t.S. überzeugt mit seinem nussig-milden bis würzig-pikanten Geschmack und seiner traditionellen Herstellung

Mit seinem handlichen Format von rund 900 g, seiner mindestens dreimonatigen Reifezeit und dem liebevoll gestalteten Osterdesign ist das Osterkäsle ein besonderes Geschenk und ein echter Hingucker auf jeder Osterbrotzeit

Baldauf Käse – 160 Jahre Familientradition.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

AUS HEUMILCH g.t.S.

BALDAUF OSTERKÄSLE

Art.-Nr. 1252 Ganzer Laib

Käsegruppe: Hartkäse
Fettgehalt i. Tr.: mindestens 50 % FiTr.
HeuMILCH g.t.S., Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab.
Mindestens 50 % Fett i. Tr.

Reifezeit: mindestens 3 Monate

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Kleiner Rohmilch-Hartkäse aus dem Allgäu
- Aus Weide- und Heumilch g.t.S. hergestellt
- Mindestens 3 Monate gereift
- Nussig-milder bis würzig-pikanter Geschmack
- Handliches Format mit ca. 900 g
- Ideal als Ostergeschenk und für die Osterbrotzeit

www.baldauf-kaese.de
info@baldauf-kaese.de