Prinzregent Luitpold®

HEUMILCHKÄSE VON KÖNIGLICHER HOHEIT

Nach traditioneller Rezeptur und mit alter Handwerkskunst hergestellt

ALMKÄSE

Der Prinzregent Luitpold Almkäse besticht durch sein besonders vollmundiges, fein-würziges Aroma und seiner cremigen und zartschmelzenden Textur. Auf der Zunge zergehend verbinden sich die Heumilcharomen zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis.

Prinzregent Luitpold
HEUMILCHKÄSE VON KÖNIGLICHER HOHEIT

Nach traditioneller Rezeptur und mit alter Handwerkskunst hergestellt

ALMKÄSE

Artikelnummer 1440
Ganzer Laib

Artikelnummer 2797
180g Stück
(6 x 180 g im Karton)

Artikelnummer 1441
1/2 Laib, ca. 3 kg

Bezeichnung	Almkäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Aus Überzeugung verwenden wir ausschließlich Bio-Heumilch. Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotschmierkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit vereinzelter Lochung
Geschmack	Vollmundig, fein würzig
Konsistenz	Cremig und zart schmelzend, schnittfest
Reifungsdauer	Mindestens 12 Wochen
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

Nährwerte pro 100g	
Energie	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

Allgäuer Heumilch ®
Palmölneutrale Sennerei
Allgäu

Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG · Goßholz 5 · 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 89 02 - 0 · info@baldauf-kaese.de · www.baldauf-kaese.de

® Eine Marke der Schloss Kaltenberg KG