

# Bio PFEFFERDUO

Zwei Pfeffersorten



Doppelter Pfeffergenuss mit feinstem Käsearoma. Für unseren Bio Pfefferduo treffen sich grüner Urwald-Pfeffer und ganze, rosa Pfefferkörner im Käseteig. Der milde Bauernkäse für das scharfe Duo wird aus tagesfrischer, naturbelassener Bio Heumilch hergestellt und darf mindestens drei Monate in den Baldauf Käsekellern reifen. Dabei herauskommt ein pikantes Schmankerl in Bio Qualität mit viel Pfeffer unter der essbaren Rinde. Der Pfeffer für unseren Bio Pfefferduokäse wird bei kleinen Betrieben gekauft, die ökologisch und nach traditionellen Methoden Gewürze anbauen und auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichtet.



AUS HEUMILCH g.t.S.



# Bio PFEFFERDUO

Zwei Pfeffersorten



**Artikelnummer 2025**  
Ganzer Laib



**Artikelnummer 2026**  
1/2 Laib

<b>Bezeichnung</b>	Baldauf Bio Pfefferduo
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	BIOMILCH (Weide- und Heumilch g.t.S.), Pfeffer (2%) (grüner Pfeffer*, rosa Pfeffer*), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab *aus kBA
<b>Gewicht</b>	Ca. 6 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Weide- und Heumilch g.t.S.). Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. Frische grüne und rosa Pfefferkörner im Käseteig
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Naturrinde essbar
<b>Teig</b>	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit frischen grünen und rosa Pfefferkörnern
<b>Geschmack</b>	Pfeffrig, frisch
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifezeit</b>	12 Wochen
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
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
<b>EAN-Codes</b>	
Laib: 4026273020251	1/2 Laib: 4026273020268
<b>Veterinärkontrollnummer</b>	DE BY 70648 EG



AUS HEUMILCH g.t.S.

