Baldauf Pfeffer Maid

Frisch. Würzig. Überraschend anders.

Die Baldauf Pfeffer Maid verbindet cremigen Rohmilchkäse aus Allgäuer Weide- und Heumilch g.t.S. mit einer fein abgestimmten Zitronenpfeffer-Affinage. Die Kombination aus feiner Würze und zitrischer Frische verleiht dieser Spezialität ihren unverwechselbaren Charakter.

Mit ihrem handlichen Format von rund 900 g und ihrer mindestens 8-wöchigen Reifezeit sorgt die Pfeffer Maid für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zwischen nussig-mildem Käsegenuss und einer angenehm pfeffrigen Frische.

Baldauf Käse – 160 Jahre Familientradition.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

AUS HEUMILCH g.t.S.

BALDAUF PFEFFER MAID

Art.-Nr. 1265 Ganzer Laib

Käsegruppe: Hartkäse mit Rohmilch hergestellt
Fettgehalt i. Tr.: mindestens 50 % FiTr.
HeuMILCH g.t.S., Salz, Zitronenpfeffermischung (Pfeffer, Zitronenschalen, Bio-Dextrose, Gewürz, Gemüsepaprika, Sonnenblumenöl, natürliches Zitronenaroma),, Käsereikulturen, tierisches Lab.
Mindestens 50 % Fett i. Tr.

Reifezeit: mindestens 2 Monate

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Kleiner Rohmilch-Hartkäse aus dem Allgäu
- Aus Weide- und Heumilch g.t.S. hergestellt
- Veredelt mit einer Zitronenpfeffer-Affinage
- Frisch-würziger Geschmack mit feiner Zitrusnote
- Essbare Zitronenpfeffer-Naturrinde
- Ideal für alle, die das Besondere lieben

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