

BAUERNKÄSE

Cremig. Vollmundig.



Vollmundiger Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde. Der Baldau Bauernkäse besticht durch eine besonders zarte, milchig-nussige Duftnote und seine cremig-geschmeidige Textur. Auf der Zunge verbinden sich seine feinen Milcharomen und der dezente Salzgehalt zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis.



BAUERNKÄSE

Cremig. Vollmundig.



Artikelnummer 1600 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1602 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Bauernkäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und gentechnikfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, mit einzelner bis erbsengroßer Lochung
Geschmack	Cremig, vollmundig
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
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

