Allgäuer Heumilch®

Baldauf Käse
160 Jahre Familientradition.

BALDAUF BUTTERSCHMALZ

aus Heumilch

Das handgemachte Baldauf Butterschmalz aus Heumilch ist eine ganz besondere Spezialität aus dem Hause Gebr. Baldauf. Über mehrere Stunden wird die gute Allgäuer Butter aus Heumilch der Sennerei Hopfen gekocht. So verdampft der Wassergehalt und das Eiweiß und die Laktose trennen sich vom Fett. Übrig bleibt ein Butterschmalz von goldgelber Farbe und reinem butterigem Geschmack. In den Alpenregionen ist Butterschmalz schon seit langem für seinen vielseitigen Einsatz bekannt. Es eignet sich hervorragend zum Braten von Gemüse und Fleisch, da es sich stark erhitzen lässt und dem Essen eine feine butterige Note verleiht. Aber auch zum Backen und Frittieren kann man es bestens verwenden.

Artikel-Nr.: 5404
99,8% Fettgehalt
Hergestellt aus Heumilch Butter
4 x 300 g-Glas/Karton