

Bio ALPKÄSLE

Ein wahrer Allgäuer!



Klein aber fein. Das Baldauf Alpkäsle ist ein wahrer Verwandlungskünstler. Mit seinem kleinen, kompakten Format (ca. 900 g) eignet sich unser Käse für das Käsebuffet, es ist ein willkommener Gast auf dem Brotzeitisch und hübsch verpackt das ideale Mitbringsel zu jeder Gelegenheit. Das Alpkäsle ist ein unvergleichliches Stück handwerklicher Käsekunst, prächtig anzuschauen, mit feinem Biss und mild-würzig im Geschmack.



Bio ALPKÄSLE

Ein wahrer Allgäuer!



Artikelnummer 1920 · Ganzer Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Alpkäsle
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Hartkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIO-ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 900 g
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Rotschmiererinde, natürlich, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Nussig-mild bis würzig-pikant
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	Mindestens 3 Monate
Nährwerte pro 100g	
Energie	1700 kJ/ 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	2,0 g

