

Bio

WILDBLUME

Das Original!

Verfeinerte
Rezeptur!



Das Bunt von Allgäuer Blumenwiesen auf bestem Bauernkäse in Bio-Qualität – was will man mehr? Der Baldauf Wildblumenkäse war einer der ersten seiner Art auf dem Käsemarkt und gerade deshalb haben unsere Affineure das schier Unmögliche geschafft, den Bio Wildblumenkäse noch zu perfektionieren. Es wird mit selbst entwickelten Kulturen gearbeitet, um den Käse dann ganze 12 Wochen lang reifen zu lassen. Auf der essbaren Naturrinde leuchtet eine bunte Mischung aus blauen Kornblumen, gelben Ringelblumenblüten und feinen Erdbeerblättern, die zum einzigartigen Geschmack beitragen.



Bio WILDBLUME

Das Original!



Artikelnummer 1948 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1965 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Allgäuer Wildblume
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Blütenmix (Kornblumenblüten*, Ringelblumen*, Erdbeerblätter*, Schabzigerklee*) * aus kBA
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Kräuter & Blütenmischung, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Voll-aromatisch, blumig-floral
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	12 Wochen
Nährwerte pro 100g	
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
EAN-Codes	
Laib: 94026273019487	1/2 Laib: 94026273019654
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

