

# Bio WALNUSKÄSE

Mit knackigen Walnussstücken

Saisonal  
verfügbar!



Als saisonales Kleinod präsentiert sich dieser Bio-Heumilchkäse, dem bereits vor der sorgsam Reifung viele Stückchen erntefrischer Bio-Walnüsse beigemischt werden. Die Nüsse verleihen dem Käse außergewöhnliche Geschmackskomponenten – von mild-nussig über süßlich-herb bis fruchtig. Eine Käsespezialität für Kenner und Gourmets!



# Bio WALNUSSKÄSE

Mit knackigen Walnussstücken



Artikelnummer 1973 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1975 · 1/2 Laib

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Bezeichnung                  | Baldauf Bio Walnusskäse  |
| Festigkeitsstufe/ Käsegruppe | Schnittkäse  |
| Rohstoff/ Zutaten            | BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Walnüsse* (2%), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab. *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, essbar   |
| Teig                         | Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Walnussfragmenten                                       |
| Geschmack                    | Mild-nussig  |
| Konsistenz                   | Schnittfester, geschmeidiger Teig  |
| Reifezeit                    | 12 Wochen  |
| <b>Nährwerte pro 100g</b>    |  |
| 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  |
| <b>EAN-Codes</b>             |  |
| Laib: 94026273019739         | 1/2 Laib: 94026273019753   |
| Veterinärkontrollnummer      | DE BY 70648 EG   |

