

Bio PFEFFERDUO

Zwei Pfeffersorten



Doppelter Pfeffergenuss mit feinstem Käsearoma. Für unseren Bio Pfefferduo treffen sich grüner Urwald-Pfeffer und ganze, rosa Pfefferkörner im Käseteig. Der milde Bauernkäse für das scharfe Duo wird aus tagesfrischer, naturbelassener Bio Heumilch hergestellt und darf mindestens drei Monate in den Baldauf Käsekellern reifen. Dabei herauskommt ein pikantes Schmankerl in Bio Qualität mit viel Pfeffer unter der essbaren Rinde. Der Pfeffer für unseren Bio Pfefferduokäse wird bei kleinen Betrieben gekauft, die ökologisch und nach traditionellen Methoden Gewürze anbauen und auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichtet.



Bio PFEFFERDUO

Zwei Pfeffersorten



Artikelnummer 2025 · Ganzer Laib

Artikelnummer 2026 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Pfefferduo
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Pfeffer (2%) (grüner Pfeffer*, rosa Pfeffer*), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab *aus kBA
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. Frische grüne und rosa Pfefferkörner im Käseteig
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit frischen grünen und rosa Pfefferkörnern
Geschmack	Pfeffrig, frisch
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: 4026273020251	1/2 Laib: 4026273020268
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

