

Bio BÄRLAUCH

Würzig. Frisch.

Saisonal
verfügbar!



Dass der „wilde Knoblauch“, wie Bärlauch im Volksmund auch heißt, im Frühjahr die Gefäße durchputzt, weiß bei uns im Allgäu jedes Kind. Wie wunderbar sich die grünen Blätter in einem zartgelben Schnittkäse aus naturbelassener Bio-Heumilch machen, erleben Genießer hier. Der Bio Bärlauchkäse mit feiner essbarer Rotschmiererinde sieht unwiderstehlich aus – und schmeckt auch so. Mit seinem würzigem Geschmack und seinem unverwechselbaren Duft ist der Bärlauchkäse im Frühling eine echte Spezialität.



Bio BÄRLAUCH

Wirkig. Frisch.



Artikelnummer 1946 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1959 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Allgäuer Bärlauchkäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Bärlauch* (2%), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab. *aus kbA
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit frischem Bio-Bärlauch. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, sichtbare Bärlauchfragmente
Geschmack	Pikant-würzig, dezenter Knoblauchgeschmack
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: 94026273019463	1/2 Laib: 94026273019593
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

