

# BALDAUF 1862

*Das Meisterstück!*



Baldauf 1862 – benannt nach dem Jahr der Firmengründung, trägt für uns den Zusatz „Meisterstück“, weil er in sich all das verkörpert, was über Generationen erdacht, erschaffen, erprobt, entwickelt, ausgereift, verfeinert und zur Reifung gebracht wurde. Er verkörpert über 150 Jahre Erfahrung im Käserhandwerk – entstanden ist ein Hartkäse im Premium-Bereich.

*„Er hat einen Abgang, länger als ein gutes Glas Rotwein.“*



# BALDAUF 1862

*Das Meisterstück!*



**Artikelnummer 1150**  
Laib



**Artikelnummer 1151**  
1/2 Laib



**Artikelnummer 1152**  
1/4 Laib



**Artikelnummer 1153**  
1/8 Laib

<b>Bezeichnung</b>	Baldauf 1862 Meisterstück
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Hartkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
<b>Gewicht</b>	Ca. 26 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Rotschmiererinde, natürlich, essbar
<b>Teig</b>	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
<b>Geschmack</b>	Aromatisch, würzig-pikant
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifungsdauer</b>	Mindestens 8 Monate
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
Energie kj/ kcal	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	1,5 g

