

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

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

