BIO ALPKÄS

Der Einzigartige!

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Bio-Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Bio-Rohmilch reift mindestens sechs Monate lang zu einem einzigartigen Käseerlebnis. Genießer schwärmen von seinem frischen Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert, von seinem würzigen Entree, den feinen Trüffelnoten und dem wunderbar langen Abgang.

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch Bio

DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu

BIO ALPKÄS

Der Einzigartige!

Artikelnummer 1900 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1901 · 1/8 Laib

Artikelnummer 1902 · 1/16 Laib

Bezeichnung	Bio Alpkäs	
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Hartkäse	
Rohstoff/ Zutaten	Ökologische Roh**milch**, Kochsalz ohne Jod, Käsereikulturen, tierisches Lab	
Gewicht	Ca. 27 kg	
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.	
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.	
Rinde	Rotschmiererinde, natürlich, leicht feuchte Oberfläche, essbar	
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig	
Geschmack	Würzig, feine Trüffelnote im Abgang	
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig	
Reifungsdauer	Mindestens 6 Monate	
Nährwerte pro 100g		
Energie kJ/ kcal	1826kJ/436,7 kcal	
Fett	36,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren	24,2 g	
Kohlenhydrate	< 0,1 g	
davon Zucker	< 0,1 g	
Eiweiß	27,19 g	
Salz	1,4 g	
EAN-Codes		
Laib: 94026273019005	1/8 Laib: 94026273019012	1/16 Laib: 94026273019029
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG	

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch Bio

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu