BIO BÄRLAUCH

Würzig. Frisch.

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.

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch Bio

DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu

BIO BÄRLAUCH

Würzig. Frisch.

Artikelnummer 1946 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1959 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Bio Bärlauch
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	Ökologische Kuh**milch** (Heumilch), frischer Bärlauch aus kbA, Kochsalz ohne Jod, Käsereikulturen, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, sichtbare Bärlauchfragmente
Geschmack	Würzig, nach Bärlauch
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kJ/ kcal	1710 kJ/ 398 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,9 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,5 g
EAN-Codes	
Laib: 94026273019463	1/2 Laib: 94026273019593
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch Bio

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu