



Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer

20523

GTIN-Stück

94026273019005

GTIN-Verpackung

94026273219009

eco-ID

290113



Marke

Baldauf Käse



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Allgemeines

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft - im Bio-Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Bio-Rohmilch reift mindestens vier 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. Mit essbarer Naturrinde.



Besonderheiten

hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Kurzbeschreibung

Frischduftend mit würzigem Entrée, feinen Trüffelnoten und einem wunderbar langen Abgang.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei <10 °C lagern

Herstellung

Die Bio Heumilch wird in der traditionell arbeitenden Dorf-Sennerei Hopfen verarbeitet. Dabei werden zur Dicklegung ausschließlich hauseigene Milchsäurebakterienkulturen und tierisches Lab verwendet. Die frischen Käse kommen nach dem Salzbad für mind. 4 Monate in spezielle Reifekeller, wo nach aufwendiger, händischer Schmierereifung die Rinden- und Geschmacksbildung erfolgt.

Zutaten

MILCH*, Salz, Kulturen, Lab

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer

20523

GTIN-Stück

94026273019005

GTIN-Verpackung

94026273219009

eco-ID

290113



Allergene LMIV

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

nein: Vegan, Vegetarisch, Koscher

ja: Rohstoffe nicht jodiert

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Allgäuer Alpkäse
Artikel Identifikation	Artikelnummer Stück.....	1900
Füllmengen / Gewichte	Inhalt.....	ca. 26
	Einheit.....	kg
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
	Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Allgäuer Alpkäse
	Produzent.....	Gebr. Baldauf
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.



Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer

20523

GTIN-Stück

94026273019005

GTIN-Verpackung

94026273219009

eco-ID

290113



Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Deutschland (DE)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... Allgäu
Verarbeitungsland..... Deutschland
Verpackungsland..... Deutschland
Region..... Bayerisches Allgäu

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... mit ökologischer Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Hartkäse

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG; Goßholz 5, D-88161 Lindenberg; info@geraldbartke.de
Name Inverkehrbringer..... Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer..... Goßholz 5
PLZ Inverkehrbringer..... 88161
Ort Inverkehrbringer..... Lindenberg
Land Inverkehrbringer..... Deutschland
E-Mail Inverkehrbringer..... info@geraldbartke.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... keine



Allgäuer Alpkäse, ca. 26kg

Baldauf. Die Käsekönner seit 1862.

Artikelnummer

20523

GTIN-Stück

94026273019005

GTIN-Verpackung

94026273219009

eco-ID

290113



Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Salz..... 1,4 %

Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart..... Kuh
Rohmilch..... ja
Heufütterung..... ja
Homogenisiert..... nein
Lactosegehalt..... < 0,1 %

Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 50 %
Mindestens..... ja
Art der Reifung..... rindengereift
Reifezeit Text..... 5+ Monate
Labart..... Kälberlab
Rinde verzehrbar..... ja
Rinde..... Rotschmierekulturen
Käseform..... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit..... 4 Monat(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Hartkäse
Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT..... Hartkäse

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch
Geruch..... typisch
Konsistenz..... schnittfest

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 26 kg

Verpackung und weitere

Eigenschaften der VE

(VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib
Verpackungsmaterial..... unverpackt

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandpflicht in mindestens einem der hinterlegten Zielmärkte

Pfand..... nein