

AKTIONSZEITRAUM 12.01. - 30.01.2026

BALDAUF ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus **naturbelassener 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. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3618, 1/1 Laib, ca. 26 kg

Bestellung / Colli



BALDAUF ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus **naturbelassener 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. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 36184, 1/4 Laib, ca. 6,5kg

Bestellung / Colli



BALDAUF ZITRONENPFEFFER

Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett... so beginnen Romanzen, auch kulinarische: Für unseren Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Ausgehend von der Naturrende des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht.

Art.-Nr: 3594, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli

