

BIO

BIO-KÄSE

Baldauf Bergschaf

Deutschland

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

Baldauf Bergschaf

Art. 20544 · Käserei Baldauf

Allgäuer Bergschaf von Baldauf: mindestens vier Monate gereifter Schafkäse mit intensivem Duft und herzhaftem Aroma.

Zutaten: SchafMILCH, Salz, Kulturen, Lab.

Reife: mind. 4 Monate
EU-Bio · DE-ÖKO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO

BIO-KÄSE

Baldauf Bergschaf

Deutschland

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

Baldauf Bergschaf

Art. 20544 · Käserei Baldauf

Allgäuer Bergschaf von Baldauf: mindestens vier Monate gereifter Schafkäse mit intensivem Duft und herzhaftem Aroma.

Zutaten: SchafMILCH, Salz, Kulturen, Lab.

Reife: mind. 4 Monate
EU-Bio · DE-ÖKO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO

BIO-KÄSE

Baldauf Bergschaf

Deutschland

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

Baldauf Bergschaf

Art. 20544 · Käserei Baldauf

Allgäuer Bergschaf von Baldauf: mindestens vier Monate gereifter Schafkäse mit intensivem Duft und herzhaftem Aroma.

Zutaten: SchafMILCH, Salz, Kulturen, Lab.

Reife: mind. 4 Monate
EU-Bio · DE-ÖKO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO

BIO-KÄSE

Baldauf Bergschaf

Deutschland

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

Baldauf Bergschaf

Art. 20544 · Käserei Baldauf

Allgäuer Bergschaf von Baldauf: mindestens vier Monate gereifter Schafkäse mit intensivem Duft und herzhaftem Aroma.

Zutaten: SchafMILCH, Salz, Kulturen, Lab.

Reife: mind. 4 Monate
EU-Bio · DE-ÖKO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026