



ÖMA Allgäuer Bauernbutter Sauerrahm, Bioland - SB, 250g

Ein kompaktes Stück Heimat gehört einfach aufs Brot



Artikelnummer 51336	GTIN-Stück 4 026913 113367	GTIN-Verpackung 4 026913 513365	eco-ID 52796	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

RAHM*, Buttereikulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





ÖMA Allgäuer Bauernbutter Sauerrahm, Bioland - SB, 250g

Ein kompaktes Stück Heimat gehört einfach aufs Brot



Artikelnummer 51336	GTIN-Stück  4 026913 113367	GTIN-Verpackung  4 026913 513365	eco-ID 52796	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allgemeines

Die ÖMA Allgäuer Bauernbutter Sauerrahm wird aus bester Bioland-Milch von Allgäuer Bauernhöfen auf traditionelle Art hergestellt. Durch seine cremig-weiche Konsistenz ist die Butter auch aus dem Kühlschrank heraus streichfähig. Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist die Sauerrahmbutter für vielseitige Anwendungen in der Küche geeignet.

Für den kleinen Haushalt ist sie auch - nach dem Motto "immer frisch auf den Tisch" - als praktische 125g-Packung erhältlich. Für den Bereich Außer-Haus-Verpflegung, Kantinen, Hotellerie, Gastronomie oder als kleine Verkaufseinheit in den Naturkostläden eignet sich unsere ÖMA Allgäuer Bauernbutter Sauerrahm als 20g-Portionsbutter.

Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

Sanft geschwungene Hügel, saftig grüne Wiesen und das typische Braunvieh prägen das Landschaftsbild rund um die ÖMA Produktion in Kimratshofen im bayerischen Allgäu. Hier blickt man auf eine lange Tradition in der Milchverarbeitung zurück, deren Grundstein im Jahre 1960 mit der Gründung der Milchverwertung Kimratshofen-Frauenzell gelegt wurde. Durch den Zusammenschluss mit zwei weiteren Molkereien entstand 2010 die Allgäu Milch Käse eG - kurz AllMiKäs. Aufgrund der engen genossenschaftlichen Verflechtung mit den Lieferlandwirten besteht eine tiefe Verwurzelung und Verbundenheit mit der Region, die sich in sozialem Engagement, nachhaltigem Wirtschaften und schonendem Umgang mit Ressourcen zeigt. In den letzten Jahren wurden unter Käsermeister Hubert Dennenmoser 5 Mio. Euro in die Bereiche Energie, Wasser und Abwasser investiert, wodurch die Käserei eine hervorragende Energiebilanz mit 30-40% Einsparungen im Energie- und Wasserverbrauch pro Kilo Käse vorweisen kann. Unter anderem wurde dies durch die Installation einer eigenen Windkraftanlage, ein eigenes Blockheizkraftwerk und einer Solaranlage erreicht. Auch die von den Bio-Bauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Leider wird Sauerrahmbutter im deutschen Lebensmittel-Handel immer seltener. Dabei ist unsere ÖMA Allgäuer Sauerrahm-Bauernbutter die ideale Ergänzung für den herzhaften Brotaufstrich und eignet sich mit ihrem leicht säuerlichen Geschmack auch in der Küche zur Zubereitung herzhafter Speisen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Butter ist ohne „Vorwärmzeit“ aus dem Kühlschrank heraus verzehrbar und sollte bei ca. 8°C gelagert werden. Dazu bewahren Sie sie am besten in einer Butterdose, oder in der Originalverpackung im Butterfach in der Kühlschrantüre auf.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Allgäuer Bauernbutter Sauerrahm, Bioland - SB, 250g

Ein kompaktes Stück Heimat gehört einfach aufs Brot



Artikelnummer 51336	GTIN-Stück 4 026913 113367	GTIN-Verpackung 4 026913 513365	eco-ID 52796	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Fettgehalt im Milchanteil	82 %

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Sonstiges
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	3125 kJ / 748 kcal
Fett	82 g
davon gesättigte Fettsäuren	52 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu, PA, Papier, Pappe, PE, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Frisch, rein säuerlich, aromatisch
Geruch	Frisch, rein säuerlich, aromatisch
Konsistenz	Buttrig