



# ÖMA Brat- und Grillkäse Natur, Bioland - SB, 180g

Perfekt zum "in die Pfanne hauen" ... oder auf den Grill



<b>Artikelnummer</b> 52410	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 124103	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 524101	<b>eco-ID</b> 72957	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

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.*

## Allgemeines

Der ÖMA Brat- und Grillkäse ist für Fans der warmen Käseküche ein wahrer Gaumenschmaus. Max Sontheim, Käsermeister in der Allgäuer Käsemanufaktur in Kimratshofen, hat mit diesem Schnittkäse eine weitere Raffinesse gelandet. Nur beste Bioland-Milch aus dem Allgäuer Voralpenland kommt dafür in seinen Käsekessel.

Ob in der Pfanne angebraten oder auf dem Grill geröstet, der ÖMA Brat- und Grillkäse ist eine leckere Mahlzeit, auch wenn es mal schnell gehen muss. Als SB-Stück portionsgerecht in 180g geschnitten ist er direkt grillfertig und zeigt sich auch in der Pfanne von seiner besten Seite, denn er ist formstabil und zerfließt nicht. ÖMA Brat- und Grillkäse ist in der Naturvariante ein fein-aromatischer Käsegenuss mit vielen Variationsmöglichkeiten.

Auch als Thekenstück für die Bedienteke erhältlich.

Unser Tipp: Den Käse rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sich auf Zimmertemperatur erwärmen kann. So erreicht man beim Grillen oder in der Pfanne das optimale Ergebnis.

## Kurzbeschreibung

Für alle Brat- und Grill-Fans hat Käsermeister Max Sontheim einen echten Clou gelandet. Aus bester Allgäuer Bioland-Milch gekäst, wird der ÖMA Brat- und Grillkäse portionsgerecht in 180g geschnitten. So ist er direkt grillfertig und zeigt sich auch in der Pfanne von der besten Seite, denn er ist formstabil und zerfließt nicht. Ein fein-aromatischer Käsegenuss mit reichlich Variationsmöglichkeiten.





# ÖMA Brat- und Grillkäse Natur, Bioland - SB, 180g

Perfekt zum "in die Pfanne hauen" ... oder auf den Grill



<b>Artikelnummer</b> 52410	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 124103	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 524101	<b>eco-ID</b> 72957	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ÖMA Brat- und Grillkäse ist ein innovativer Käsegenuss aus dem Allgäu und vielseitig kombinierbar. Nicht nur klassisch als Grillkäse, sondern auch in der Pfanne ist er ruck-zuck zubereitet. Der Koch-Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Im Sommer mit frischem Salat oder in den kühleren Monaten als Beilage zu Gemüserösti ist er ganzjährig eine vollwertige Mahlzeit.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei + 4 bis + 8 °C lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, 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

alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Brat- und Grillkäse Natur, Bioland - SB, 180g

Perfekt zum "in die Pfanne hauen" ... oder auf den Grill



<b>Artikelnummer</b> 52410	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 124103	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 524101	<b>eco-ID</b> 72957	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	40 %
Produzent	Käsemanufaktur Allgäu
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,00 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre

## 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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	100% Kohlendioxid
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1339 kJ / 322 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PET



# ÖMA Brat- und Grillkäse Natur, Bioland - SB, 180g

Perfekt zum "in die Pfanne hauen" ... oder auf den Grill



<b>Artikelnummer</b> 52410	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 124103	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 524101	<b>eco-ID</b> 72957	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild, milchig

**Geruch**..... elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit vereinzelter linsengroßen Lochung

**Konsistenz**..... geschmeidig, schnittfest