

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52710	 4 026913 127104	 4 026913 527102	266148	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



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.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52710	 4 026913 127104	 4 026913 527102	266148	

Allgemeines

Der ÖMA Allgäuer Emmentaler mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist ein milder Hartkäse, der aus tagesfrischer Heumilch von Bioland-Milchbauern hergestellt ist. Die mindestens 3-monatige Folienreifung stellt eine preisgünstige Alternative zum rindengereiften Emmentaler dar. Den Allgäuer Allrounder gibt es auch für das SB-Regal als 200g-Portionsstück und in Scheiben in der wiederverschließbaren Frischebox.

Als regional bedeutsames und traditionelles Allgäuer Produkt trägt er das Siegel 'geschützte Ursprungsbezeichnung'. Dafür muss unter anderem die Milch aus der Region stammen, der Käse dort hergestellt und auch ausgereift werden. Allgäuer Emmentaler darf zudem nur aus Rohmilch hergestellt werden und die Kühe dürfen kein Silo- oder anderes vergorenes Futter bekommen. Diese Fütterungsvorschriften gelten nur für Allgäuer Emmentaler g.U.. Für andere Emmentaler gelten sie nicht, da die Milch vor dem Verarbeiten erhitzt werden darf.

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.

Inmitten des Allgäuer Hügellands liegt unsere ÖMA Käserei Leupolz, die im Jahre 1960 als genossenschaftlich organisierte 'Emmentaler Käserei Leupolz' gegründet wurde. Aufgrund der steigenden Anzahl ökologisch wirtschaftender Milchbauern in der Region wurde 1986 eine zweite, gesonderte Produktionslinie eingerichtet, auf der bis heute ausschließlich Demeter-Produkte hergestellt werden. Käsermeister Pit Pfohl und seine Mitarbeiter verarbeiten hier täglich 13.000 Liter frische Demeter-Milch zu Butter, Schnitt- und Hartkäse. Die Beliebtesten unter ihnen sind die Hartkäse-Klassiker Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse - beide mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Die 22 Demeter-Lieferlandwirte bewirtschaften ihre Höfe auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Diese zeichnet sich aus durch Vielfalt in Anbau und Tierhaltung, Entwicklung des Hofes als individuellen, lebendigen Organismus, Arbeiten im Rhythmus natürlicher Kreisläufe und kosmischer Einflüsse und gezielter Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate. Die Hörner tragenden Milchkühe grasen im Sommer auf den kräuterreichen Allgäuer Wiesen, im Winter wird ausschließlich getrocknetes Heu und hofeigenes Getreideschrot zugefüttert.

Inzwischen liefern auch einige Bioland-Landwirte aus der Umgebung ihre Heumilch an die Käserei was eine Produktion des traditionellen Allgäuer Emmentaler g.U. – der zudem in Folienreifung entsteht – nun auch in Bioland-Qualität ermöglicht hat.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Allgäuer Allrounder. Gerieben zum Überbacken, in Scheiben als Brotbelag und gewürfelt für die Käseplatte.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52710	 4 026913 127104	 4 026913 527102	266148	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Grund für Version Sonstige: Aktualisierung GTIN-Stück

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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1549 kJ / 373 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1 g



ÖMA Allgäuer Emmentaler g.U. folieng., Biol. - SB, 200g

ein leckeres Stück Allgäu zum Mitnehmen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52710	 4 026913 127104	 4 026913 527102	266148	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tiefziehschale

Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild-würzig, nussig

Geruch..... mild-würzig, nussig

Konsistenz..... geschmeidiger, kurzer Teig