

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52781	 4 026913 127814	 4 026913 527812	122426	

Marke

ÖMA



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

KUHMITLCH*, 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 Bergkäse ist wie der Emmentaler ein typischer Hartkäse, der im Allgäu hergestellt wird. Kräftig und robust im Äußeren entpuppt sich der ÖMA Heumilch Bergkäse als reichhaltiger Klassiker im Geschmack. Er ist ausnehmend würzig und der feine Schmelz seines Teiges zergeht auf der Zunge. Er wird aus reinster Heumilch von Hörner tragenden Demeter-Kühen in unserer Käserei Leupolz hergestellt. Während der Reifung bei 15°C wird der Bergkäse zweimal wöchentlich gewendet und mit einer leichten Salzlake eingerieben (geschmiert). Dadurch erhält er ein pikantes Aroma und einen geschmeidigen Teig.

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 Heumilch Emmentaler und Heumilch Bergkäse.

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.



ÖMA Heumilch Bergkäse, Demeter - SB, 200g

aus bester Heumilch von Hörner tragenden Demeter-Kühen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52781	 4 026913 127814	 4 026913 527812	122426	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bergkäse ist fester Bestandteil der süddeutschen Küche, gehört auf jedes Käse Brett und dient zum Überbacken herzhafter Gerichte. Gewürfelt ist er eine ausgezeichnete Begleitung für gehaltvolle Rotweine. Weintipps und Rezepte finden Sie auf www.oema.de

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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52781	 4 026913 127814	 4 026913 527812	122426	

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.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmiereulturen
Reifezeit Zahl	4 Monat(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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	1600 kJ / 380 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE



ÖMA Heumilch Bergkäse, Demeter - SB, 200g

aus bester Heumilch von Hörner tragenden Demeter-Kühen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52781	 4 026913 127814	 4 026913 527812	122426	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feinwürzig-abgerundet

Geruch..... Pikant bis kräftig, würzig, nussig

Konsistenz..... Fester bis mittelfester geschmeidiger Teig