



ÖMA Allgäuer Limburger, Bioland - SB, 200g

ein mild-würziger Schelm aus Zurwies im West-Allgäu



Artikelnummer 55325	GTIN-Stück 4 026913 153257	GTIN-Verpackung 4 026913 553255	eco-ID 66006	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

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.





ÖMA Allgäuer Limburger, Bioland - SB, 200g

ein mild-würziger Schelm aus Zurwies im West-Allgäu



Artikelnummer 55325	GTIN-Stück 4 026913 153257	GTIN-Verpackung 4 026913 553255	eco-ID 66006	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Allgemeines

Unser ÖMA Allgäuer Limburger ist eine beliebte & traditionelle Käse-Spezialität aus dem Allgäu mit einem unvergleichlich aromatisch-würzigen Geschmack. Den ausgesprägten Duft und Geschmack erhält der kleine Bruder vom Backsteinkäse durch das 'Schmieren' mit Rotkulturen - so wird er zum besonderen Genusslebens.

Im Allgäu genießt man Limburger mit heißen Pellkartoffeln und Butter, dazu als Getränk kalte Milch oder als 'Saurer Käs' in einer Vinaigrette aus Essig, Öl und reichlich Zwiebelringen mit würzigem Vollkorn-Brot.

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.

In einem kleinen Weiler nahe dem Städtchen Wangen im Allgäu ist die ÖMA Sennerei Zurwies gelegen. Im Jahre 1899 als Weichkäserei mit typischen Allgäuer Sorten gegründet wurde sie 1906 zur Emmentalerkäserei umgebaut. Nachdem der handwerklich aufgestellte Betrieb zwischenzeitlich der industriellen Produktion weichen musste, hat man sich vor mehr als 20 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäse-Manufaktur am Standort Zurwies aufgebaut. Mittlerweile sind die Spezialitäten von Käsermeister Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Mit Tochter Lissy ist eine weitere Käsemeisterin als Garant für die Fortführung der traditionellen Allgäuer Käsekunst in die Käserei eingestiegen.

Für die Herstellung eines so hochwertigen Produktes kommt es neben einem geschickten Händchen und viel Erfahrung vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Bioland-Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Milch mit dem Milchlaster von den 22 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet.

Zusätzlich zu den Kuhmilch-Weichkäse-Spezialitäten käst Anton Holzinger auch Ziegen-Weichkäse. Die Milch dazu gelangt direkt von zwei benachbarten Ziegenhöfen und wird anschließend in der Sennerei zu leckeren Köstlichkeiten verkäst. Das ist Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Klein aber geschmacklich oho ist der ÖMA Allgäuer Limburger ein Vesper, Picknick und Küchenkäse. Ein "Saurer Käs" (Rezept auf www.oema.de) ist nur ein Gericht, in dem er sich wohlfühlt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit Rotkultur sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (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 ✓



ÖMA Allgäuer Limburger, Bioland - SB,
200g

ein mild-würziger Schelm aus Zurwies im West-Allgäu



Artikelnummer 55325	GTIN-Stück 4 026913 153257	GTIN-Verpackung 4 026913 553255	eco-ID 66006	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,6 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Reifezeit Zahl	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1355 kJ / 320 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu



ÖMA Allgäuer Limburger, Bioland - SB,
200g

ein mild-würziger Schelm aus Zurwies im West-Allgäu



Artikelnummer 55325	GTIN-Stück  4 026913 153257	GTIN-Verpackung  4 026913 553255	eco-ID 66006	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Würzig bis pikant
Geruch..... Würzig bis pikant
Konsistenz..... Weichschnittiger Teig, nicht fließend