



ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB, 330g

das ist des Käses Kern



Artikelnummer 55499	GTIN-Stück 4 026913 154995	GTIN-Verpackung 4 026913 554993	eco-ID 53004	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht
EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, WALNUSS* 5%, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB, 330g

das ist des Käses Kern



Artikelnummer 55499	GTIN-Stück 4 026913 154995	GTIN-Verpackung 4 026913 554993	eco-ID 53004	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Allgemeines

Klein in der Größe und groß im Geschmack ist auch die nussige Variante der ÖMA Petit Brie-Familie. Der ÖMA Petit Walnuss ist ein mild-aromatischer Weichkäse mit nussigem Geschmack und cremiger Konsistenz. Die Zutaten bestehen aus Tradition, handwerklichem Feingefühl, edlen Walnüssen und bester Bioland-Milch aus dem Allgäu und Vorarlberg.

Tradition, beste Bioland-Milch und handwerkliches Feingefühl der Familie Bantel - all diese Zutaten finden Sie in der kleinen Weißschimmel-Feinheit ÖMA Petit Brie. Klein in der Größe und groß im Geschmack sind die Eigenschaften aller Mitglieder der ÖMA Petit Brie-Familie. Die 330g-Stücke in der schmunken Verpackung eignen sich sowohl für die Käsetheke als auch für das SB-Regal.

Unsere ÖMA Petit Brie-Familie bietet eine abwechslungsreiche Weichkäse-Auswahl für die Käse-Bedientheke und das SB-Kühlregal. Die Familie gibt es in den Varianten ÖMA Petit Brie, dem milden Weichkäse mit weißem Edelschimmel, ÖMA Petit Walnuss, mit knackigem Biss durch Walnüsse, dem ÖMA Petit Trüffel, verfeinert mit Trüffel in hochwertigem Olivenöl, dem ÖMA Petit Rosé, feinwürzig durch weißen Edelschimmel und Rotkultur und dem ÖMA Petit Beer, mit frisch-cremigem Schmand verfeinert.

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 der hoch über dem Bodensee gelegenen Käserei wird Handarbeit noch ganz groß geschrieben. Die 1886 – vom Urgroßvater – gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1994 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von Käsermeister Georg Bantel und seinen 15 Mitarbeitern wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premium-Produkten verarbeitet. Sein Bruder Walter kümmert sich ums Kaufmännische und Ernst, Bruder Nummer drei, widmet sich der Logistik. Im Besten Sinne also ein Familienbetrieb.

Die Energie für die Käse-Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Bio-Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mit 330 Gramm ist er die ideale Weichkäse-Spezialität für kleinere Käseplatten. Die Walnüsse machen optisch und geschmacklich etwas her. Und wer auf der Käseplatte nicht fehlen darf, der hat auch seine Berechtigung auf dem Vespertisch. Für Gastronomen genau die richtige Größe, die sich verlustfrei anbieten lässt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit weißem Edelschimmel 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, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Schalenfrüchte, Walnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB, 330g

das ist des Käses Kern



Artikelnummer 55499	GTIN-Stück 4 026913 154995	GTIN-Verpackung 4 026913 554993	eco-ID 53004	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Walnüssen
Fett i. Tr.	50 %
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	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Zahl	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
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	1401 kJ / 337 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Alu



ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB,
330g
das ist des Käses Kern



Artikelnummer 55499	GTIN-Stück 4 026913 154995	GTIN-Verpackung 4 026913 554993	eco-ID 53004	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild-aromatisch, nussig
Geruch..... Edelschimmelaroma, nussig
Konsistenz..... Anfangs fest, später weicher und cremig