



# ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - SB, 150g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



<b>Artikelnummer</b> 57402	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 174023	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 574021	<b>eco-ID</b> 245175	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

ÖMA



## Qualität

BIOKREIS, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## 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 Gouda Scheiben, Biokreis - SB, 150g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



<b>Artikelnummer</b> 57402	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 174023	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 574021	<b>eco-ID</b> 245175	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Allgemeines

Nach festen Standards wird dieser – zu den beliebtesten Sorten Deutschlands gehörende – Käse hergestellt. Gekäst wird der ÖMA Gouda aus hochwertiger Biokreis-Milch in unserer Produktion im bayerischen Kimratshofen. Milder Geschmack mit rahmiger Konsistenz zeichnen den bekannten Allrounder aus. In der praktischen Scheibe dient er nicht nur als Brotbelag, sondern kann auch beispielsweise zum Gratinieren diverser Speisen hergenommen werden.

Unsere Käse-Scheiben für das SB-Kühlregal versprechen nicht nur vielfältigen Genuss in 7 Sorten, sondern sind zudem verbandszertifiziert und überzeugen durch ihre innovative Verpackung. Diese besteht zu 72% aus Papier und lässt sich vollständig trennen und recyceln. Dabei sparen wir nicht nur Plastik ein, sondern achten auch auf die Prozesse, die nach dem Verzehr ablaufen. „Bestes Bio – besser verpackt“ – damit ist Nachhaltigkeit im Bio-SB-Regal garantiert.

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.

Sanft geschwungene Hügel, saftig grüne Wiesen und das typische Braunvieh prägen das Landschaftsbild rund um die ÖMA Produktion in Kimratshofen im bayerischen Allgäu. Hier blickt man auf eine lange Tradition in der Milchverarbeitung zurück, deren Grundstein im Jahre 1960 mit der Gründung der Milchverwertung Kimratshofen-Frauenzell gelegt wurde. Durch die enge genossenschaftliche Verflechtung mit den Lieferlandwirten besteht eine tiefe Verwurzelung und Verbundenheit mit der Region, die sich in sozialem Engagement, nachhaltigem Wirtschaften und schonendem Umgang mit Ressourcen zeigt. In den letzten Jahren wurden unter Käsermeister Hubert Dennenmoser 5 Mio Euro in die Bereiche Energie, Wasser und Abwasser investiert, wodurch die Käserei eine hervorragende Energiebilanz mit 30-40 % Einsparungen im Energie- und Wasserverbrauch pro Kilo Käse vorweisen kann. Unter anderem wurde dies durch die Installation einer eigenen Windkraftanlage, ein eigenes Blockheizkraftwerk und einer Solaranlage erreicht. Auch die von den Biobauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +8 °C lagern

## 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 ✓



<b>Artikelnummer</b> 57402	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 174023	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 574021	<b>eco-ID</b> 245175	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	48 %
Produzent	Bayernland eG Werk Bayreuth
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 5 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde

### Qualität

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

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	50% Kohlendioxid, 50% Stickstoff
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	1396 kJ / 336 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tiefziehschale
Verpackungsmaterial	Papier, HDPE



ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - SB, 150g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



<b>Artikelnummer</b> 57402	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 174023	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 574021	<b>eco-ID</b> 245175	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... Mild-aromatisch bis leicht süß

**Geruch**..... Mild-aromatisch bis leicht süß

**Konsistenz**..... geschmeidiger, elastischer Teig