



ÖMA Heumilch Emmentaler Scheiben, Bioland - SB, 150g

beste Bio-Emmentaler-Qualität aus Heumilch auf's Brot



Artikelnummer 57405	GTIN-Stück 4 026913 174054	GTIN-Verpackung 4 026913 574052	eco-ID 245178	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

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 Heumilch Emmentaler Scheiben, Bioland - SB, 150g

beste Bio-Emmentaler-Qualität aus Heumilch auf's Brot



Artikelnummer 57405	GTIN-Stück  4 026913 174054	GTIN-Verpackung  4 026913 574052	eco-ID 245178	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Bunte, kräuterreiche Wiesen und hofeigenes Heu sind die ausgezeichnete Grundlage für die frische und schmackhafte Heumilch, die in der ÖMA Produktion in Kimratshofen zu den köstlichen ÖMA Heumilch-Spezialitäten verarbeitet wird. Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Die Milchkühe genießen im Sommer die bunte Vielfalt unterschiedlicher Gräser und Kräuter der Weiden, im Winter steht ausschließlich Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot auf dem Speiseplan. Für den Rohstoff Milch und die daraus gewonnenen Käseschätze bedeutet dies neben der erstklassigen Qualität, ein großer Reichtum an besonders wertvollen Inhaltsstoffen sowie ein unverfälschter, reiner Geschmack.

In der Kimratshofer Käserei hat die Herstellung von Emmentaler Tradition. Langjährige Erfahrung, handwerkliches Geschick und wertvolle Heumilch garantieren mit dem ÖMA Heumilch Emmentaler Käsegenuss allererster Güte. Und weil dieser fein-nussige Klassiker so beliebt ist, gibt es ihn in handlicher Brotform für die Bedientheke und für das SB-Regal in Scheiben in einer innovativen Verpackung aus 72% Papier.

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.

Kurzbeschreibung

ÖMA Butterkäse vom Typ eines italienischen Bel Paese zeichnet sich durch sein feines, butterähnliches Aroma aus. Das Geheimnis des ÖMA Butterkäses ist sein geschmeidiger Käseteig und sein rahmig-milder Geschmack. In der Küche und bei Tisch gibt er den Tausendsassa: beim Überbacken, als Hauptakteur im Käsesalat, als Käsewürfelchen oder als Scheibe auf leckerem Kürbiskernbrot.

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



ÖMA Heumilch Emmentaler Scheiben,
Bioland - SB, 150g

beste Bio-Emmentaler-Qualität aus Heumilch auf's Brot



Artikelnummer 57405	GTIN-Stück  4 026913 174054	GTIN-Verpackung  4 026913 574052	eco-ID 245178	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Heumilch Emmentaler Scheiben, Bioland - SB, 150g

beste Bio-Emmentaler-Qualität aus Heumilch auf's Brot



Artikelnummer 57405	GTIN-Stück 4 026913 174054	GTIN-Verpackung 4 026913 574052	eco-ID 245178	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz eG
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 8 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	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	50% Kohlendioxid, 50% Stickstoff
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	1551 kJ / 373 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tiefziehschale
Verpackungsmaterial	HDPE, Papier



ÖMA Heumilch Emmentaler Scheiben,
Bioland - SB, 150g

beste Bio-Emmentaler-Qualität aus Heumilch auf's Brot



Artikelnummer 57405	GTIN-Stück  4 026913 174054	GTIN-Verpackung  4 026913 574052	eco-ID 245178	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Emmentalertypisch, leicht süß
Geruch..... Emmentalertypisch, leicht süß
Konsistenz..... geschmeidige bis kurze Struktur