



ÖMA Bergkäse Scheiben, Bioland - SB, 150g

vielseitig - aufs Brot, zum Schmelzen, zum Backen



Artikelnummer 57406	GTIN-Stück  4 026913 174061	GTIN-Verpackung  4 026913 574069	eco-ID 245179	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, 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.

Allgemeines

In der Theke besticht der ÖMA Alm-Riegel nicht nur durch seinen würzigen Geschmack, sondern auch durch seine Form - der praktische Riegel aus Bioland-Milch lässt sich wunderbar handhaben und schneiden. Die klassische Rindenreifung und Pflege mit Rotkultur lässt während der mindestens 3-monatigen Reifezeit einen zünftigen Brotzeit-Käse mit besonderer Geschmeidigkeit entstehen. Darüber hinaus besitzt er hervorragende Schmelz-Eigenschaften und ist vielseitig verwendbar.

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 den Zusammenschluss mit zwei weiteren Molkereien entstand 2010 die Allgäu Milch Käse eG - kurz AllMiKäs. Aufgrund der engen genossenschaftlichen 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 Bio-Bauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.





ÖMA Bergkäse Scheiben, Bioland - SB,
150g

vielseitig - aufs Brot, zum Schmelzen, zum Backen



Artikelnummer 57406	GTIN-Stück  4 026913 174061	GTIN-Verpackung  4 026913 574069	eco-ID 245179	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +8 °C °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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Bergkäse Scheiben, Bioland - SB, 150g

vielseitig - aufs Brot, zum Schmelzen, zum Backen



Artikelnummer 57406	GTIN-Stück 4 026913 174061	GTIN-Verpackung 4 026913 574069	eco-ID 245179	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

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	Hartkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Allgäu Milch Käse e.G.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Reifezeit Einheit	3 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	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	1630 kJ / 390 kcal
Fett	28 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 Bergkäse Scheiben, Bioland - SB,
150g

vielseitig - aufs Brot, zum Schmelzen, zum Backen



Artikelnummer 57406	GTIN-Stück 4 026913 174061	GTIN-Verpackung 4 026913 574069	eco-ID 245179	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... herzhaft-würzig

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

Konsistenz..... Fester bis mittelfester geschmeidiger Teig