

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
57305	 4 026913 173057	 4 026913 573055	53046	

Marke

ÖMA



Qualität

BIOKREIS, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

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

Der typisch rahmig-milde Geschmack eines jungen Goudas kennzeichnet diesen Schnittkäse, der in Bayern hergestellt wird. Die praktische Brotform unseres ÖMA Goudas unterscheidet ihn jedoch von den holländischen Originalen. Bei Überbackenem, als Verfeinerung im Salat oder als kleine Käsewürfel zu Wein und Bier spielt dieser schmackhafte Alleskönner eine delikate Hauptrolle.

Der ÖMA Produktionsstandort Bayreuth ist Spezialist auf dem Gebiet der Schnittkäse-Herstellung. Der hauseigene Milchlaster sammelt auf seiner allmorgendlichen Tour die frische Milch bei den überwiegend kleinstrukturierten Betrieben der Biokreis-Landwirte ein. Diese wird von Käsermeister Richard Schaller zu den beliebten und bekannten, schnittigen Köstlichkeiten wie z.B. Butterkäse, Tilsiter, Edamer und Gouda verarbeitet. Und weil diese Käse so beliebt sind, gibt es sie gescheibt in den praktischen ÖMA Frischeboxen oder in 200g-Stücke portioniert für das SB-Kühlregal und als Leibware in handlicher Brotform für die Bedientheke.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Aus der praktischen Gastro-Packung heraus können Sie in Ihrem Bistro, Ihrer Bäckerei oder Ihrer Großküche heraus einfach und schnell Brote, Kleinbrot oder Brötchen belegen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C und sollten im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.



ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - GV, 500g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
57305	 4 026913 173057	 4 026913 573055	53046	

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 Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
57305	 4 026913 173057	 4 026913 573055	53046	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	48 %
Produzent	Bayernland eG Werk Bayreuth
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 21 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU 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	1427 kJ / 344 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tiefziehschale
Verpackungsmaterial	PE, PET



ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - GV, 500g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
57305	 4 026913 173057	 4 026913 573055	53046	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild bis leicht pikant, nicht säuerlich

Geruch..... Mild bis leicht pikant, nicht säuerlich

Konsistenz..... Fester, geschmeidiger Teig



ÖMA Edamer Scheiben,
Biokreis - GV, 500g
57303



ÖMA Emmentaler Scheiben,
Bioland - GV, 500g
57302