



ÖMA Allgäuer Butter Sauerrahm, Demeter - SB, 250g

Die Butter von Hörner tragenden Demeter-Kühen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51339	 4 260123 055707	 4 260123 055714	52798	

Marke

ÖMA



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

RAHM*, Buttereikulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51339	 4 260123 055707	 4 260123 055714	52798	

Allgemeines

Der Rahm der gehaltvollen Demeter-Milch verleiht unserer ÖMA Allgäuer Butter Sauerrahm einen unvergleichlich frischen Geschmack. Butter ist aufgrund des Milchfettes leicht bekömmlich und enthält wertvolle fettlösliche Vitamine. Sie verleiht Speisen eine besondere Note und unterstreicht deren Eigengeschmack.

Das Prädikat 'Deutsche Markenbutter' erhält nur qualitativ hochwertige Butter aus ausgewählten und geprüften Molkereien.

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.

Inmitten des Allgäuer Hügellands ist die ÖMA Produktion Leupolz gelegen, die im Jahre 1960 als genossenschaftlich organisierte 'Emmentaler Käserei Leupolz' gegründet wurde. Aufgrund der steigenden Anzahl ökologisch wirtschaftender Milchbauern in der Region wurde 1986 eine zweite, gesonderte Produktionslinie eingerichtet, auf der bis heute ausschließlich Demeter Produkte hergestellt werden. Käsermeister Pit Pfohl und seine Mitarbeiter verarbeiten hier täglich 9.000 Liter frische Demeter-Milch zu Butter, Schnitt- und Hartkäse. Die beliebtesten unter ihnen sind die Heumilch-Hartkäseklassiker Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse - beide mit geschütztem Ursprung.

Die aktuell 21 Lieferlandwirte bewirtschaften ihre Höfe auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Diese zeichnet sich aus durch Vielfalt in Anbau und Tierhaltung, Entwicklung des Hofes als individuellen, lebendigen Organismus, Arbeiten im Rhythmus natürlicher Kreisläufe und kosmischer Einflüsse und gezielten Einsatz der Biologisch-Dynamischen Präparate.

Die Hörner tragenden Milchkühe grasen im Sommer auf den kräuterreichen Allgäuer Wiesen, im Winter wird hauptsächlich getrocknetes Heu und Getreideschrot gefüttert.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Streichart gebuttert ist die ÖMA Allgäuer Butter Sauerrahm eine leckere Butter-Spezialität.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Butter ist ohne „Vorwärmzeit“ aus dem Kühlschrank heraus verzehrbar und sollte bei ca. 8°C gelagert werden. Dazu bewahren Sie sie am besten in einer Butterdose, oder in der Originalverpackung im Butterfach in der Kühlshranktüre auf.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51339	 4 260123 055707	 4 260123 055714	52798	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Fettgehalt im Milchanteil	82 %

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Sonstiges
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	3101 kJ / 741 kcal
Fett	82 g
davon gesättigte Fettsäuren	54 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,03 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu, PA, Papier, Pappe, PE, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	rein, säuerlich bis aromatisch
Geruch	rein, säuerlich bis aromatisch
Konsistenz	geschlossen, glatt, streichfähig, geschmeidig