




# ÖMA Alpikoner Eichenrinde, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

ein Käse der eine neue Tradition begründet



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53568		94026913535681	167419	

## Marke

ÖMA



## Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo,  
Schweizer Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Rinde: Eichenrinde

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 ÖMA Alpikoner Eichenrinde ist in Sachen Schweizer Schnittkäse-Sorten in Qualität und Geschmack unübertroffen. Das liegt an der hochwertigen Bio-Milch, die zur Herstellung verwendet wird, und der sorgfältigen Pflege mit Rotkulturen. Die rustikale Eichenrinde macht ihn jedoch auch optisch zum Magneten in jeder Käsetheke. 14 Tage vor Ende der Reifezeit wird der ÖMA Alpikoner Eichenrinde von den Affineuren mit gemahlener Eichenrinde eingerieben, wodurch er seine schwarze, harte Rinde und seinen kräftig-aromatischen Geschmack erhält.

Wir sind stolz, Ihnen diese besondere Spezialität anbieten zu können.

Inmitten der Schweiz befindet sich die Region Vierwaldstätter See mit einem berauschenden Panoramablick auf die voralpinen Berge. Hier verkäst das Schwyzer Milchhuus unter der Regie von Käsermeister Erich Reichmuth täglich die frische Bio Suisse-Milch der Lieferlandwirte zu köstlichen Käse-Spezialitäten. Unter anderem auch den ÖMA Alpikoner Eichenrinde, der in Zusammenarbeit mit den Ökologischen Molkereien Allgäu entwickelt wurde und sich mittlerweile größter Beliebtheit erfreut.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der ÖMA Alpikoner ist ein typischer schweizer Tafel- oder Vesperkäse. Mit Eichenrinde gepflegt ist er außerdem ein Blickfang auf jeder Käseplatte und auf jedem Buffet.

## 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 Alpikoner Eichenrinde, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

*ein Käse der eine neue Tradition begründet*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53568		94026913535681	167419	

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften


vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Alpikoner Eichenrinde, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

*ein Käse der eine neue Tradition begründet*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53568		94026913535681	167419	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kanton Schwyz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	49 %
Produzent	Schwyzter Milchhuus Deutschland GmbH
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Reifezeit Zahl	4 Monat(e)

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

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	1623 kJ / 391 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
---------------------	----

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-würzig, gehaltvoll, feines Eichenaroma
Geruch	fein-würzig, holzig
Konsistenz	cremig-fest