



ÖMA Alpikoner Birkenrinde, Bio Suisse - Laib, ca.6,000kg

Schweizer Traditionskäse mit neuem Mantel



Artikelnummer 53560	GTIN-Stück 94026913535605	GTIN-Verpackung	eco-ID 221582	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

ÖMA



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Rinde: Birkenrinde*

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

Eine weitere, besondere Schnittkäse-Spezialität vom Vierwaldstätter See ist unser ÖMA Alpikoner Birkenrinde. Der Käse wird aus hochwertiger Bio Suisse-Milch hergestellt und anschließend mindestens 4 Monate gepflegt und mit Rotkulturen geschmiert. Dadurch entwickelt er seinen würzig-kraftigen Geschmack. 14 Tage vor Ende der Reifezeit wird er dann – entsprechend seinem bereits bekannten und beliebten Bruder, dem ÖMA Alpikoner mit Eichenrinde – mit fein gemahlener Birkenrinde eingerieben. Dadurch entsteht eine braun-melierte Rinde, die eine außergewöhnliche Optik ergibt und sich zudem auf den aromatischen Geschmack des Käseteigs auswirkt. Wir sind stolz, Ihnen diese besondere Spezialität exklusiv im Naturkostfachhandel anbieten zu können.

Inmitten der Schweiz befindet sich die Region Vierwaldstätter See mit einem berausenden Panoramablick auf die voralpinen Berge. Hier verkäst das Schwyzer Milchhuus unter der Regie von Käsermeister Martin Herzig 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 Birkenrinde gepflegt ist er außerdem ein Blickfang auf jeder Käseplatte und auf jedem Buffet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern





ÖMA Alpikoner Birkenrinde, Bio Suisse - Laib, ca.6,000kg

Schweizer Traditionskäse mit neuem Mantel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53560	94026913535605		221582	

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 immer im gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.

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 Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Alpikoner Birkenrinde, Bio Suisse - Laib, ca.6,000kg

Schweizer Traditionskäse mit neuem Mantel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53560	94026913535605		221582	

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.	50 %
Produzent	Schwyz Milchhuus Deutschland GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	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	1640 kJ / 395 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
----------------	------

Preise und Konditionen

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



ÖMA Alpikoner Birkenrinde, Bio Suisse - Laib, ca.6,000kg

Schweizer Traditionskäse mit neuem Mantel



Artikelnummer 53560	GTIN-Stück 94026913535605	GTIN-Verpackung	eco-ID 221582	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig bis kräftig
Geruch..... würzig bis kräftig
Konsistenz..... cremig, geschmeidig