



# ÖMA Brummbär, Bioland - Laib, ca.4,000kg

*Lass dich bärig umgarnen!*



<b>Artikelnummer</b> 55241	<b>GTIN-Stück</b> 94026913552411	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 227763	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein



## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Bärlauch\* 0,3%, 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

Streift man im Frühjahr durch die Wälder steigt einem an manchen Orten ein feiner Knoblauchduft in die Nase. Ein Zeichen dafür, dass hier eine wunderbare Pflanze ihr Zuhause hat. Der Bärlauch wächst teils in großen Gruppen und gehört zu den leckersten Frühjahrserlebnissen. Bereits vor 2000 Jahren nannten die Römer die Pflanze „Allium ursinum“ – Bärenknoblauch. Man nimmt an, dass sich der Name, wie bei vielen anderen ‚kräftigen‘ Pflanzen, auf die Symbolkraft und Stärke des Bären bezieht. Dank seiner Zwiebel treibt der Bärlauch bereits früh im Jahr aus und bietet so eine attraktive Nahrung, auch für Bären die nach dem Winterschlaf hungrig erwachen. Käsermeister Max Sontheim weiß auch um den Wohlgeschmack der Pflanze und gibt sie in seinen Käseteig aus hochwertiger Allgäuer Bioland-Milch. Er zaubert in traditioneller Handarbeit einen feinen, geschmackvollen Schnittkäse, den er 6 Wochen im Keller reifen lässt und mit Rotkulturen hegt und pflegt. Der ÖMA Brummbär zaubert im Frühjahr auch brummigen Gemütern ein kulinarisches Lächeln ins Gesicht. Lass dich bärig umgarnen!

Aromatischer Schnittkäse aus bester Allgäuer Bioland-Milch ist die Basis unserer saisonalen Familie bunter Charaktere. Verschiedene Zutaten versehen unsere handlichen Käselaike sowohl geschmacklich als auch optisch mit dem "gewissen Etwas". Die Varianten der Saisonkäse reichen von würzigem Bärlauch im Frühjahr, Zwiebel und Schnittlauch mit affinerter Weizenbier-Rinde im Sommer über knackige Kürbiskerne für den Herbst bis hin zu edlem Trüffel in den Wintermonaten.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatte - saisonal abwechslungsreich? Dies ist mit unseren vier Sorten saisonaler Schnittkäse ein Leichtes. Nicht nur optisch sondern auch geschmacklich ist dieser Schnittkäse ein echter Knaller. Ideal macht er sich außerdem zu einem dunklen Brot und einem guten Schluck Schwarzbier.



ÖMA Brummbär, Bioland - Laib,  
ca.4,000kg

*Lass dich bärig umgarnen!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55241	94026913552411		227763	

### 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.

### 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 Brummbär, Bioland - Laib,  
ca.4,000kg

*Lass dich bärig umgarnen!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55241	94026913552411		227763	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Saisonartikel	Herbst
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
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	1535 kJ / 370 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Karton
----------------	--------

## Preise und Konditionen

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



ÖMA Brummbär, Bioland - Laib,  
ca.4,000kg

*Lass dich bärig umgarnen!*



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
55241	94026913552411		227763	

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... würzig, aromatisch, mit feinem Bärlauchgeschmack  
**Geruch**..... würig, aromatisch  
**Konsistenz**..... cremig, geschmeidig, schnittfest