



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

*Lass dich berauschen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55242         | 94026913552428 |                 | 227764 |  |

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein



## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Schnittlauch\* 0,15%, Zwiebel\* 0,15%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Rinde: mit Weizenbier\* affiniert (Wasser, WEIZENMALZ\*, GERSTENMALZ\*, Hopfen\*, Hefe\*)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Neue Sorten zu kreieren ist eine Kunst, die in der Käsemanufaktur Allgäu Tradition hat. Käsermeister Max Sontheim beherrscht sie in Perfektion und so entstehen immer wieder leckere Neukreationen in seinem Kupferkessel.

Geschmackvolle Zutaten wie Zwiebel und Schnittlauch waren dem Käsermeister bei diesem saisonalen Gaumenschmaus aus Bioland-Milch nicht genug. Pflegen und veredeln und den Käse zum perfekten Genusshöhepunkt bringen – das ist seine Devise.

Eine illustre Runde im Biergarten und ein kühles Glas frucht aromatisches, obergäriges Weizenbier brachten ihn auf die Idee den Käse im Reifekeller eben mit diesem zu pflegen. Schnell hat er gemerkt, dass sein Käse und das Weizenbier wunderbar zusammenpassen. So entstand nach einer 6-wöchigen Reife- und Pflegezeit ein wunderbarer, aromatisch-würziger Rotkultur-Schnittkäse der den Namen ÖMA Braumeister mehr als verdient hat.

Aromatischer Schnittkäse aus bester Bioland-Milch ist die Basis unserer saisonalen Familie bunter Charaktere. Verschiedene Zutaten versehen unsere handlichen Käseläibe sowohl geschmacklich als auch optisch mit dem "gewissen Etwas". Die Varianten der Saisonkäse reichen von würzigem Bärlauch im Frühjahr, Zwiebel und Schnittlauch mit affiniertem 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? Das ist mit ÖMA Braumeister ein Leichtes. Nicht nur optisch sondern auch geschmacklich ist dieser Schnittkäse ein echter Knaller. Ideal macht er sich außerdem im Garten zu einem deftigen Vesper und einem zapffrischen Weizenbier.



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

*Lass dich berauschen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55242         | 94026913552428 |                 | 227764 |  |

### 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 gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.

### Allergiehinweise

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

**enthalten:** Gluten, Milch, Gerste, Weizen, Kuhmilchweiß, Milchweiß

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

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



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

*Lass dich berauschen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55242         | 94026913552428 |                 | 227764 |   |

### Warengruppenspezifische Angaben

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Rechtlicher Status   | Lebensmittel                   |
| Region               | Allgäu                         |
| Saisonartikel        | Sommer                         |
| 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                      |
| Staatliche Siegel             | EU Bio-Logo             |
| 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 |
|----------------|--------|



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

*Lass dich berauschen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55242         | 94026913552428 |                 | 227764 |  |

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... pikant, würzig, mit leichter Zwiebelnote

**Geruch**..... pikant würzig

**Konsistenz**..... cremig, geschmeidig, schnittfest