



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

Lass Dich vom Glück verzaubern!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55237	94026913552374		227862	

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, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Rinde: Schabzigerklee* 1,4%

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

Schon seit Jahrtausenden als Kulturpflanze bekannt, schätzte man von jeher den Schabzigerklee als ‚Gut für Mensch und Vieh‘. Der ÖMA Glücksklee verdankt seinen Namen – wie sein ‚leichter‘ Bruder auch – einem Mantel aus diesem aromatischen Kraut mit charakteristischem Geschmack. Während seiner Reifezeit von mindestens 6 Wochen wird der aus Allgäuer Bioland-Milch gefertigte Schnittkäse zudem mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seine charakteristisch-feine Würze.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der ÖMA Glücksklee ist der ideale Käse zum Abendbrot. Mit seiner nussigen Note ergänzt er zudem auch eine abwechslungsreiche Käseplatte um eine Sorte, die viele Liebhaber finden wird.

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 Glücksklee, Bioland - Laib,
ca.4,000kg

Lass Dich vom Glück verzaubern!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55237	94026913552374		227862	

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 Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



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

Lass Dich vom Glück verzaubern!



Artikelnummer 55237	GTIN-Stück 94026913552374	GTIN-Verpackung	eco-ID 227862	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
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

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 Glücksklee, Bioland - Laib, ca.4,000kg

Lass Dich vom Glück verzaubern!



Artikelnummer 55237	GTIN-Stück 94026913552374	GTIN-Verpackung	eco-ID 227862	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig aromatisch, nach Schabzigerklee
Geruch..... würzig aromatisch, nach Schabzigerklee
Konsistenz..... cremig, geschmeidig, schnittfest