



# ÖMA Allgäuer Tilsiter Kümmel, Bioland - Laib, ca. 3,700kg

*cremig-würziger Kümmel-Genuss im Klassiker aus Allgäuer Milch*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55246	94026913552466		235210	

## 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

Allgäu

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Kümmel\* 0,35%, 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

Dieser klassische Schnittkäse verdankt seinen Namen dem kleinen Städtchen Tilsit im früheren Ostpreußen. Wie man Tilsiter Käse produziert wissen auch die Käsermeister aus dem Allgäu. Ein ganz besonders „gschmackiger“ Typ kommt dabei aus dem Käsekessel von Max Sontheim von der Käsemanufaktur Allgäu. Hierzu verwendet er nur beste Allgäuer Bioland-Milch von Kühen aus Weidehaltung. Mit Herz und Sachverstand zaubert er daraus einen herrlich cremigen Rundlaib mit charakteristischer Bruchlochung – auch Tilsiterlochung – genannt.

Für Varianten-Fans gibt der Käsermeister Max Sontheim eine Handvoll Kümmel in den Teig. Das Aroma des Kümmels ist in der Welt der Gewürze nahezu unverwechselbar und weist zartherbe Süße auf. Als Traditionsgewürz vieler Nationalgerichte darf er, neben Pfeffer, auch als Zutat in einen Tilsiter Käse.

Mindestens 6 Wochen reift der ÖMA Allgäuer Tilsiter Kümmel im Keller und wird mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen geschmeidigen Teig und schmeckt auf typische Art kräftig würzig mit zartherber Kümmelnote.

An der Produktionsstelle in Kimratshofen trifft sich geballte Käsekompetenz: In Kooperation mit zwei anderen Molkereien, darunter die ÖMA Partnerkäserei Allgäu Milch Käse eG, wird durch die Nutzung aller Ressourcen der Verbrauch von Strom, Wasser, Heizöl und Gas erheblich gesenkt. Das bedeutet eine nachhaltige Produktion im Einklang mit Menschen, Tieren und Umwelt.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als würzig-aromatischer Schnittkäse lässt dieser Klassiker nicht zu wünschen übrig und passt einfach überall dazu. Die ideale Ergänzung ist er daher auf der Käseplatte und dem Brotzeitisch.



# ÖMA Allgäuer Tilsiter Kümmel, Bioland - Laib, ca. 3,700kg

*cremig-würziger Kümmel-Genuss im Klassiker aus Allgäuer Milch*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55246	94026913552466		235210	

## 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, Kuhmilchweiß

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Allgäuer Tilsiter Kümmel, Bioland - Laib, ca. 3,700kg

*cremig-würziger Kümmel-Genuss im Klassiker aus Allgäuer Milch*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55246	94026913552466		235210	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
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	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
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	Stück
Verpackungsmaterial	Papier



# ÖMA Allgäuer Tilsiter Kümmel, Bioland - Laib, ca. 3,700kg

*cremig-würziger Kümmel-Genuss im Klassiker aus Allgäuer Milch*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55246	94026913552466		235210	

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... aromatisch, cremig

**Geruch**..... aromatisch

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