



ÖMA Allgäuer Raclette Scheiben, Bioland - SB, 300g

*aromatisch-pikanter Raclette aus Allgäuer Milch von Kühen mit
Weideauslauf*



Artikelnummer 57235	GTIN-Stück 4 026913 172357	GTIN-Verpackung 4 026913 572355	eco-ID 238070	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

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, 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

Für ein gelungenes Raclette benötigt man einen aromatischen, pikant würzigen Raclette-Käse und nette Gäste.

Unser ÖMA Allgäuer Raclette überzeugt durch seine Vielfalt an Aromen und seine besonders cremige Struktur. Aus bester Bioland-Milch der umliegenden Allgäuer Wiesen gekäst, reift er mindestens 2 Monate und wird mit Rotkultur gepflegt, wodurch er seinen würzigen Geschmack erhält. Der ÖMA Allgäuer Raclette findet seinen Platz klassisch im Raclette-Pfännchen und macht auch beim Überbacken eine gute Figur.

Als praktische Scheiben in einer regalplatzsparenden und wiederverschließbaren Frischebox lädt er im Handumdrehen zu einer gemütlichen Runde. Wer den Käse kräftiger mag, kann die verzehrbare Rinde einfach mitschmelzen. Bei diesem Genuss bleiben die Gäste auch gerne etwas länger.

Sanft geschwungene Hügel, saftig grüne Wiesen und das typische Braunvieh prägen das Landschaftsbild rund um die ÖMA Produktion in Kimratshofen im bayerischen Allgäu. Hier blickt man auf eine lange Tradition in der Milchverarbeitung zurück, deren Grundstein im Jahre 1960 mit der Gründung der Milchverwertung Kimratshofen-Frauenzell gelegt wurde. Durch den Zusammenschluss mit zwei weiteren Molkereien entstand 2010 die Allgäu Milch Käse eG - kurz AllMiKäs. Aufgrund der engen genossenschaftlichen Verflechtung mit den Lieferlandwirten besteht eine tiefe Verwurzelung und Verbundenheit mit der Region, die sich in sozialem Engagement, nachhaltigem Wirtschaften und schonendem Umgang mit Ressourcen zeigt. In den letzten Jahren wurden unter Käsermeister Hubert Dennenmoser 5 Mio. Euro in die Bereiche Energie, Wasser und Abwasser investiert, wodurch die Käserei eine hervorragende Energiebilanz mit 30-40% Einsparungen im Energie- und Wasserverbrauch pro Kilo Käse vorweisen kann. Unter anderem wurde dies durch die Installation einer eigenen Windkraftanlage, ein eigenes Blockheizkraftwerk und einer Solaranlage erreicht. Auch die von den Bio-Bauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.





ÖMA Allgäuer Raclette Scheiben, Bioland - SB, 300g

*aromatisch-pikanter Raclette aus Allgäuer Milch von Kühen mit
Weideauslauf*



Artikelnummer 57235	GTIN-Stück 4 026913 172357	GTIN-Verpackung 4 026913 572355	eco-ID 238070	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ganz klassisch kommt der ÖMA Allgäuer Raclette natürlich zum Schmelzen ins Raclette-Pfännchen. Auch beim Überbacken weiterer Gerichte gibt er eine schmackhaft-pikante Note. Liebhaber geschmeidig-würziger Käsesorten ist er zudem kalt ein Genuss.

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, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Allgäuer Raclette Scheiben, Bioland - SB, 300g

*aromatisch-pikanter Raclette aus Allgäuer Milch von Kühen mit
Weideauslauf*



Artikelnummer 57235	GTIN-Stück 4 026913 172357	GTIN-Verpackung 4 026913 572355	eco-ID 238070	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Saisonartikel	Winter
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	Berg-Käserei Gais
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit	8 Monat(e)

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	1546 kJ / 372 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tiefziehschale
----------------	----------------



ÖMA Allgäuer Raclette Scheiben, Bioland - SB, 300g

*aromatisch-pikanter Raclette aus Allgäuer Milch von Kühen mit
Weideauslauf*



Artikelnummer 57235	GTIN-Stück 4 026913 172357	GTIN-Verpackung 4 026913 572355	eco-ID 238070	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, pikant
Geruch..... aromatisch, pikant
Konsistenz..... geschmeidige, cremige Struktur