



# ÖMA Gouda Stoer & Kräftig Extra Alt, Bio-1/4 Laib, ca.2,500kg

*Ein echter Niederländer - verantwortungsvoll hergestellt, lange gereift  
und herrlich im Geschmack*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55407	94026913554071		245909	

## Marke

ÖMA



## Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, 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.*





# ÖMA Gouda Stoer & Krachtig Extra Alt, Bio-1/4 Laib, ca. 2,500kg

*Ein echter Niederländer - verantwortungsvoll hergestellt, lange gereift  
und herrlich im Geschmack*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55407	94026913554071		245909	

## Allgemeines

Die Niederlande können auf eine lange Käsetradition zurückblicken. Der bekannteste Vertreter ist und bleibt der Gouda, der seinen Namen von der gleichnamigen westholländischen Stadt bekam. Er ist wohl der berühmteste Käse der Welt. Aber Gouda ist nicht gleich Gouda. Der Begriff Gouda ist nicht geschützt und so darf Gouda weltweit hergestellt werden. Lediglich der Noord-Hollandse-Gouda und der Gouda Holland tragen das Zeichen g.U. bzw. g.g.A.

Das Familienunternehmen Eisenga Kaas zeichnet sich durch eine 120 Jahre lange Käsetradition aus. Sie profilieren sich heute als Spezialisten für die Ausreifung, Veredelung und Verarbeitung von Käse. Durch die Leidenschaft für Käse und die Liebe zur Natur entstand in einem monatelangen Prozess, einem täglichen Riechen, Klopfen und Schmecken ein Käse, der den perfekten Geschmack, den Bio-Bewust-Geschmack entwickelt hat. Genau unter dieser Marke „BioBewust“ wird er nun in verschiedenen Reifestufen angeboten. Die Philosophie, die hinter BioBewust steckt ist ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur. So setzen die Gebrüder Eisenga dabei vor allem auf kurze Lieferketten. Die Kühe der Rassen Friesische Holstein und Fleckvieh grasen in der Nähe der Molkerei und des Reifekellers.

Der ÖMA Gouda Stoer & Krachtig von BioBewust ist ein echter Niederländer. Die Kühe genießen die Nord-Niederländischen Wiesen, die weder mit Kunstdünger gedüngt noch mit Pestiziden bearbeitet werden. Die saftigen Wiesen bieten eine große Artenvielfalt und sind hochwertiges und kraftvolles Futter, reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralien. Das sind beste Voraussetzungen für eine ehrliche, verantwortungsvolle und besondere Biomilch die reich an Fett und Eiweiß ist.

Verarbeitet wird die Bio-Milch in einer kleinen Molkerei. Mit Leidenschaft und Hingabe ohne Schnickschnack zaubert der Käsemeister Meisterstücke aus seinem Kessel. Dabei verwendet er selbstgezogenen Käsereikulturen, die dem Käse seinen einzigartigen Charakter verleihen. Anschließend kommen die Schnittkäse-Laibe zu den Reifespezialisten von Eisenga Kaas in den Keller. Hier werden sie auf Holzbretter gesetzt und erfahren die Hingabe und Pflege die sie brauchen um ihren fantastisch kräftigen Geschmack zu entwickeln. Deutlich länger als sein jüngerer Bruder Vol & Smeuig, wird der ÖMA Gouda Stoer & Krachtig mindestens 400 Tage lang diesem Prozess unterzogen. Jeder Laib ein Meisterstück mit eigenständigem Charakter, eben ein echter BioBewust Käse. Der ÖMA Gouda Stoer & Krachtig kann daher als echter Charakterkäse mit feinen Eiweißkristallen bezeichnet werden. Ein besonderer Käse für Kenner und Liebhaber.

Der Gouda zählt auch in Deutschland zu den Lieblingskäsen und wird in dieser Reifestufe gerne zu einem kräftigen Bier oder Rotwein gereicht und mit Früchten serviert. Trotz seines stolzen Alters lässt er sich noch gut schneiden und bereichert daher jede Käsetheke und Käseplatte.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gouda ist allseits beliebt und bekannt und außerdem ein unschlagbarer Klassiker in der Küche. Er kann nicht nur kalt auf dem Abendbrot, sondern auch warm auf Aufläufen, Salaten und Co punkten. Lang gereift veredelt er jedoch jede Käseplatte und bringt durch die feinen Kristalle im Käseteig Leben auf die Zunge.

## 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, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

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



# ÖMA Gouda Stoer & Krachtig Extra Alt, Bio-1/4 Laib, ca.2,500kg

*Ein echter Niederländer - verantwortungsvoll hergestellt, lange gereift  
und herrlich im Geschmack*



<b>Artikelnummer</b> 55407	<b>GTIN-Stück</b> 94026913554071	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 245909	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓   laktosefrei ✓   Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Gouda Stoer & Krachtig Extra Alt, Bio-1/4 Laib, ca.2,500kg

*Ein echter Niederländer - verantwortungsvoll hergestellt, lange gereift  
und herrlich im Geschmack*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55407	94026913554071		245909	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nördliche Niederlande
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 55 % ja
Produzent	Kaaslust
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 400 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	400 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006

## 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	1709 kJ / 414 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	2,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



# ÖMA Gouda Stoer & Krachtig Extra Alt, Bio-1/4 Laib, ca.2,500kg

*Ein echter Niederländer - verantwortungsvoll hergestellt, lange gereift  
und herrlich im Geschmack*



<b>Artikelnummer</b> 55407	<b>GTIN-Stück</b> 94026913554071	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 245909	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... aromatisch

**Geruch**..... aromatisch

**Konsistenz**..... geschmeidig, weich, cremig