



# ÖMA Grüne 7, Bioland - Laib, ca.4,000kg

Bioland-Milch trifft 7 heimische Bioland-Kräuter - das Ergebnis ist zum Jubeln



<b>Artikelnummer</b> 55238	<b>GTIN-Stück</b> 94026913552381	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 245911	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## 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, Blüten-Kräuter-Gewürz-Mischung\* 0,47% (Zwiebel\*, Winterhecke\*, Ringelblume\*, Kerbel\*, Petersilie\*, Liebstöckel\*, Dill\*), 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

Bioland wird 50! Zur goldgrünen Hochzeit schicken wir leckere grünbunte Grüße. Grün wie die Hoffnung – und bunt wie das Bioland und seine 7 Prinzipien, die zeigen wie Landwirtschaft der Zukunft vorstellbar ist. Mit jedem Stück Käse unterstützen Sie ein Projekt der Bioland Stiftung zur Förderung der Artenvielfalt.

Die Milch für den Jubi-Käse ÖMA Grüne 7 stammt zu 100% aus Landwirtschaft der von Bioland-Bäuerinnen und -Bauern aus dem Voralpenland. Auf den – für diese Region so typisch hügeligen – Wiesen und Weiden gedeihen vielerlei Kräuter, Blumen und Gräser, welche für ein gesundes und reichhaltiges Futter für die Milchkühe sorgen. Auf Bioland-Höfen stehen die Tiere so oft es geht auf der Weide. Unsere Partnerkäserei in Kimratshofen, aus der unser Jubi-Käse stammt, hat Weidegang übrigens verpflichtend vorgeschrieben. Und die 7 Kräuter? Sie kommen selbstverständlich auch von heimischen Bioland-Höfen und -gärten.

Die frische Milch verarbeitet Käsermeister Max Sontheim unter Zugabe der 7 heimischen Zutaten Zwiebel, Winterhecke, Ringelblume, Kerbel, Petersilie, Liebstöckel und Dill zu einem würzig-aromatischem Schnittkäse. Dieser darf mindestens 6 Wochen unter optimalen klimatischen Bedingungen reifen und wird während dieser Zeit von Hand mit Rotkulturen gepflegt.

Die Werte und die guten Zutaten machen diesen rundum gelungenen Bioland-Schnittkäse zum Jubelprodukt für das Bioland-Jubiläumsjahr 2021!





Ökologische Molkereien Allgäu

# ÖMA Grüne 7, Bioland - Laib, ca.4,000kg

*Bioland-Milch trifft 7 heimische Bioland-Kräuter - das Ergebnis ist zum Jubeln*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55238	94026913552381		245911	

## Kurzbeschreibung

Bioland wird 50! Zur goldgrünen Hochzeit schicken wir leckere grünbunte Grüße, so bunt wie das Bioland und seine 7 Prinzipien. Die Allgäuer Bioland-Milch verarbeitet Käsermeister Max Sontheim unter Zugabe der 7 heimischen Bioland-Zutaten zu einem würzig-aromatischem Rotkultur-Schnittkäse. Seine WERT-vollen Zutaten machen ihn zu einem rundum gelungenen Jubelprodukt für das Bioland-Jubiläumsjahr!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Besonderheit auf der Käseplatte oder als Abwechslung zum Vesper - der Jubi-Käse findet zahlreiche Liebhaber.

## 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 im 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, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Grüne 7, Bioland - Laib, ca.4,000kg

*Bioland-Milch trifft 7 heimische Bioland-Kräuter - das Ergebnis ist zum Jubeln*



<b>Artikelnummer</b> 55238	<b>GTIN-Stück</b> 94026913552381	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 245911	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## 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	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
-------	------



Ökologische Molkereien Allgäu

# ÖMA Grüne 7, Bioland - Laib, ca.4,000kg

*Bioland-Milch trifft 7 heimische Bioland-Kräuter - das Ergebnis ist zum Jubeln*



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
55238	94026913552381		245911	

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... würzig-aromatisch, leicht nussig  
**Geruch**..... würzig-aromatisch, leicht nussig, nach Kräutern  
**Konsistenz**..... cremig, geschmeidig, schnittfest