




ÖMA Grünenbacher Dorfkäse, Bioland - 1/2 Laib, ca. 3,000kg

ausgewogener Dorfkäse aus traditioneller Herstellung im Allgäu



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52022	94026913520229	94026913520229	263825	

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, Deutschland

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

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

Mitten im beschaulichen Ort Grünenbach, im Westallgäu liegt die Sennerei, die Käsermeister Bernd Baur 2020 übernommen hat. Die „Käskuche“, wie man hier im Allgäu sagt, besteht bereits seit 1886 und kann somit auf eine lange Tradition zurückblicken.

Tradition hat auch das Käsehandwerk in Bernds Familie. Es wurde Bernd beinahe in die Wiege gelegt, denn bereits sein Vater war Betriebsleiter in einer Sennerei. Bernd hat sein Fundament, seine Ausbildung als Molkereitechniker, durch viele In- und Auslandserfahrungen und nicht zuletzt durch seine lange Tätigkeit als Betriebsleiter einer Nachbarsennerei gestärkt und sein Wissen und sein Käse-Know-how dadurch vertieft und verfeinert. Den Betrieb führt Bernd mit seiner Familie, die genau wie er große Leidenschaft für gute Käseprodukte hegen.

In der Grünenbacher Sennerei Käsbaur verarbeitet Bernd ausschließlich beste Bioland-Heumilch und zaubert dabei aus seinem Kupferkessel schmackhafte Bio-Hart- und Schnittkäse, sowie Butter und Quark.

Kleine, handwerklich arbeitende Sennereien zu unterstützen und sie zu erhalten ist einer der geliebten Werte der ÖMA. So entstand die Kooperation mit Bernd und der ÖMA Grünenbacher Dorfkäse wurde kreiert. Der Schnittkäse aus hochwertiger Bioland-Heumilch wird während seiner – für einen Schnittkäse außerordentlich langen Reifung von mindestens 4 Monaten - mit Rotkulturen gepflegt und erhält dadurch seinen mild-aromatischen Geschmack. Er besitzt einen hellgelben bis goldgelben Teig, der eine cremig-weiche bis leicht feste Konsistenz aufweist. Der ÖMA Grünenbacher Dorfkäse ist - wie sein Hartkäse-Pendant, der ÖMA Grünenbacher Sennkäse - ein Käse ohne Schnörkel. Ein ehrlicher Käse nach guter, alter Käsetradition der durch seinen reinen Geschmack überzeugt. Ein Allgäuer Käse aus traditioneller Herstellung.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Grünenbacher Dorfkäse ist durch seine lange Reifezeit ein besonderer Schnittkäse für die abwechslungsreiche Käseplatte. Noch besser macht er sich jedoch für das Pausen- oder Vesperbrot. In dünne Scheiben geschnitten, rundet er jede Brotzeit schmackhaft ab.






ÖMA Grünenbacher Dorfkäse, Bioland - 1/2 Laib, ca. 3,000kg

ausgewogener Dorfkäse aus traditioneller Herstellung im Allgäu



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52022	94026913520229	94026913520229	263825	

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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Grünenbacher Dorfkäse, Bioland - 1/2 Laib, ca. 3,000kg

ausgewogener Dorfkäse aus traditioneller Herstellung im Allgäu



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52022	94026913520229	94026913520229	263825	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	52 %
Produzent	Grünenbacher Sennerei Käsbaur
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Reifezeit Einheit	4 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

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	1480 kJ / 354 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
----------------	------

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------



ÖMA Grünenbacher Dorfkäse, Bioland - 1/2 Laib, ca. 3,000kg

ausgewogener Dorfkäse aus traditioneller Herstellung im Allgäu



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52022	94026913520229	94026913520229	263825	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild bis aromatisch
Geruch..... mild bis aromatisch
Konsistenz..... cremig weich bis leicht fest