



ÖMA Allgäuer PfefferWilli, Bioland - 1/2 Laib, 2,000kg

Pfeffer Dir was! Erdig-pfeffriger, leicht scharfer Geschmack umspielt die feinen Aromen des Käses.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55231	94026913552312		291602	

Marke

ÖMA



Qualität

100% bio, 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, bunter Urwald-Pfeffer geschrotet* 0,65% (schwarzer Pfeffer*, weißer Pfeffer*, grüner Pfeffer*, rosa Pfefferbeere*), 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

Dorthin gehen, wo der Pfeffer wächst? Das hat Rudolf Bühler, Vorsitzender der BESH (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall) und Gründer von Ecoland Herbs & Spices, getan. Entdeckt hat er in Südindien eine Gruppe von Ureinwohnern, die in den Bergen von Kerala Gewürzanbau betreibt. Nach dem Vorbild der BESH hat Bühler dort eine Erzeugergruppe gegründet, die heute im Periyar-Tigerreservat alte Pfeffersorten auf traditionelle Weise kultiviert.

Diesen kostbaren „Urwaldpfeffer“ verwendet Käsermeister Max Sontheim von der Allgäuer Käsemanufaktur und kreiert daraus den ÖMA Allgäuer PfefferWilli: Seine Leidenschaft ist es, Käse mit kostbaren Gewürzen zu veredeln. Sein Schnittkäse wird aus frischer Allgäuer Bioland-Milch gekäst und während seiner Reifung von Hand mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen würzig-aromatischen Geschmack. Mindestens 6 Wochen dürfen die kleinen Laibe auf Fichtenholzbrettern reifen. Erst wenn die Käselaibe ihre charakteristisch-feine Würze entwickelt haben, werden sie von Käsemeister Max Sontheim mit dem erlesenen Urwaldpfeffer ummantelt. Dabei wird die bunte Pfeffermischung direkt auf die Naturrinde aufgebracht und kann deshalb mitgegessen werden. Der feine, erdig-pfeffrige und leicht scharfe Geschmack umspielt die feinen Aromen des Käses bei jedem Biss.

Pfeffer Dir was! Denn Pfeffer macht glücklich – das wird ihm zumindest nachgesagt. Eines steht auf jeden Fall fest: Ein Stück ÖMA Allgäuer PfefferWilli zaubert dem Käseliebhaber ein feines Lächeln ins Gesicht.



ÖMA Allgäuer PfefferWilli, Bioland - 1/2 Laib, 2,000kg

*Pfeffer Dir was! Erdig-pfeffriger, leicht scharfer Geschmack umspielt
die feinen Aromen des Käses.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55231	94026913552312		291602	

Kurzbeschreibung

Pfeffer Dir was! Mit kostbaren Gewürzen Käse veredeln, das ist die Passion von ÖMA Käsermeister Max Sontheim. Aus Bioland-Milch gekäst und mit Rotkulturen gepflegt, wird der ÖMA Allgäuer PfefferWilli nach seiner 6-wöchigen Reifung mit einer erlesenen Urwaldpfeffer-Mischung ummantelt. Der fein-pfeffrige, leicht scharfe Geschmack umspielt die feinen Aromen des cremigen Schnittkäses bei jedem Biss.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Lust auf eine scharfe Käseplatte? Kein Problem mit dem Allgäuer PfefferWilli. Mit auffälliger Optik und leicht scharfem Geschmack ist dieser Rotkultur-Schnittkäse mit essbarer Rinde ein Highlight. Harmoniert hervorragend zu herzhaftem Bauernbrot und einem Glas Feierabend-Bier.

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, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Spuren möglich: Gluten, Sellerie, Senf

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Allgäuer PfefferWilli, Bioland - 1/2 Laib, 2,000kg

*Pfeffer Dir was! Erdig-pfeffriger, leicht scharfer Geschmack umspielt
die feinen Aromen des Käses.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55231	94026913552312		291602	

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
----------------	-------



ÖMA Allgäuer PfefferWilli, Bioland - 1/2
Laib, 2,000kg

*Pfeffer Dir was! Erdig-pfeffriger, leicht scharfer Geschmack umspielt
die feinen Aromen des Käses.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55231	94026913552312		291602	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig aromatisch mit feiner Pfeffernote
Geruch..... würzig aromatisch nach Pfeffer
Konsistenz..... cremig, geschmeidig, schnittfest