



ÖMA Torten-Brie, Demeter - Theke, ca. 1,000kg

Camembert oder Brie ist keine Glaubensfrage



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55298	94026913152987		335752	

Marke

ÖMA



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Allgemeines

ÖMA Torten-Brie ist der Weichkäse-Klassiker und wird aus bester Demeter-Milch in der Käsetraditionsregion Vorarlberg hergestellt. Unsere Käser greifen hier auf einen reichen Schatz an Erfahrung und handwerklichem Können zurück, um diesen Weichkäse mit weißem Edelschimmel herzustellen. Der ÖMA Torten-Brie ist feinsäuerlich im Geschmack und zeigt sich je nach Reifegrad mild bis kräftig.



Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

Die 1886 gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1996 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von ÖMA-Käsermeister Georg Bantel wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premiumprodukten verarbeitet. Die Energie für die Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Je nach Reifegrad ein wunderbarer Tafelkäse. Ergänzt sich mit trockenen Weißweinen oder zum Beispiel einem Riesling Sekt vom Weingut Sander (Weinempfehlung auf www.oema.de)

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit weißem Edelschimmel sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland



ÖMA Torten-Brie, Demeter - Theke, ca. 1,000kg

Camembert oder Brie ist keine Glaubensfrage



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55298	94026913152987		335752	

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

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, Kuhmilchweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 21 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,6 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)
Grund für Version	Sonstige: Änderung der VPE



ÖMA Torten-Brie, Demeter - Theke, ca.
1,000kg

Camembert oder Brie ist keine Glaubensfrage



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55298	94026913152987		335752	

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Deutsche Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... AT-BIO-301
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Weichkäse
 Inverkehrbringer..... ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu;
 info@oema.de
 E-Mail Inverkehrbringer..... info@oema.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1220 kJ / 294 kcal
 Fett..... 24 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 15 g
 Kohlenhydrate..... <0,5 g
 davon Zucker..... <0,5 g
 Eiweiß..... 19 g
 Salz..... 1,6 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 1,000 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
 Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, leicht säuerlich bis pikant
 Geruch..... Edelschimmelaroma, mild-aromatisch
 Konsistenz..... Anfangs fest, im gereiften Zustand cremig