



ÖMA Gouda, Biokreis - Theke, ca.1,500kg

deze Kaas is erg lekker (das ist holländisch und heißt: dieser Käse ist sehr lecker)



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55146	94026913151461	94026913551469	52965	

Marke

ÖMA



Qualität

BIOKREIS, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, 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

Der typisch rahmig-milde Geschmack eines jungen Goudas kennzeichnet diesen Schnittkäse, der in Bayern hergestellt wird. Die praktische Brotform unseres ÖMA Goudas unterscheidet ihn jedoch von den holländischen Originalen. Bei Überbackenem, als Verfeinerung im Salat oder als kleine Käsewürfel zu Wein und Bier spielt dieser schmackhafte Alleskönner eine delikate Hauptrolle.

Der ÖMA Produktionsstandort Bayreuth ist Spezialist auf dem Gebiet der Schnittkäse-Herstellung. Der hauseigene Milchlaster sammelt auf seiner allmorgendlichen Tour die frische Milch bei den überwiegend kleinstrukturierten Betrieben der Biokreis-Landwirte ein. Diese wird von Käsermeister Richard Schaller zu den beliebten und bekannten, schnittigen Köstlichkeiten wie z.B. Butterkäse, Tilsiter, Edamer und Gouda verarbeitet. Und weil diese Käse so beliebt sind, gibt es sie gescheibt in den praktischen ÖMA Frischeboxen oder in 200g-Stücke portioniert für das SB-Kühlregal und als Leibware in handlicher Brotform für die Bedientheke.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als junger Gouda erfüllt der ÖMA Gouda die ihm typischen Eigenschaften als Lunch-Käse und eignet sich für Liebhaber des milderen Käse-Genusses.

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.





ÖMA Gouda, Biokreis - Theke, ca.1,500kg

deze Kaas is erg lekker (das ist holländisch und heißt: dieser Käse ist sehr lecker)



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55146	94026913151461	94026913551469	52965	

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 Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Gouda, Biokreis - Theke, ca.1,500kg

deze Kaas is erg lekker (das ist holländisch und heißt: dieser Käse ist sehr lecker)



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55146	94026913151461	94026913551469	52965	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	48 %
Produzent	Bayernland eG Werk Bayreuth
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 21 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	BIOKREIS

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	1427 kJ / 344 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PET



ÖMA Gouda, Biokreis - Theke, ca.1,500kg

deze Kaas is erg lekker (das ist holländisch und heißt: dieser Käse ist sehr lecker)



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55146	94026913151461	94026913551469	52965	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild bis leicht pikant, nicht säuerlich
Geruch..... Mild bis leicht pikant, nicht säuerlich
Konsistenz..... Fester, geschmeidiger Teig