ÖMA Vacherin (Spandose), Bioland - Theke, ca.1,600kg

Ein Meisterwerk aus den Händen von Käsermeister Anton Holzinger

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55333	94026913153335	94026913553333	52993



Marke
ÖMA

Qualität
Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Allgäu

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
ÖMA Vacherin ist weich und cremig, er wird mit Allgäuer Bioland-Milch aus silagefreier Fütterung nach französischem Rezept hergestellt. Während der Reifezeit wird er mit Rotkulturen geschmiert und erhält nach und nach sein fein-würziges Aroma. Mit zunehmendem Alter wird sein Geschmack kräftiger, der Käse verliert an Festigkeit, wird innen noch weicher und am Rand leicht flüssig - in diesem Reifestadium hat er echte Feinschmecker-Qualität!

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.

In einem kleinen Weiler nahe dem Städtchen Wangen im Allgäu ist die ÖMA-Sennerei Zurwies gelegen. Im Jahre 1899 als Weichkäserei mit typischen Allgäuer Sorten gegründet wurde Sie 1906 zur Emmentalerkäserei umgebaut. Nachdem der handwerklich aufgestellte Betrieb zwischenzeitlich der industriellen Produktion weichen musste hat man sich vor 20 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäsemanufaktur am Standort Zurwies aufgebaut.
Mittlerweile sind die Spezialitäten von Käsermeister Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Mit Tochter Lissy ist ein weiterer Käsemeister als Garant für die Fortführung der traditionellen Allgäuer Käsekunst in die Käserei eingestiegen.
Für die Herstellung eines so hochwertigen Produktes kommt es neben einem geschickten Händchen und viel Erfahrung vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Bioland-Milch mit dem Milchlaster von den 20 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20 Km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet. Das ist Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:07:28

ÖMA Vacherin (Spandose), Bioland - Theke, ca.1,600kg

Ein Meisterwerk aus den Händen von Käsermeister Anton Holzinger

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55333	94026913153335	94026913553333	52993

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

In der Käse-Selektion ist der ÖMA Vacherin immer begehrt, wegen seines fließenden Teiges und des fein-würzigen Aromas. Und zusammen mit einem herzhaften Stück Bauernbrot und einem Glas Rotwein ist er ein vollwertiges, genussvolles Abendmahl.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit Rotkultur 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).

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✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:07:28

ÖMA Vacherin (Spandose), Bioland - Theke, ca.1,600kg

Ein Meisterwerk aus den Händen von Käsermeister Anton Holzinger

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55333	94026913153335	94026913553333	52993

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ... Lebensmittel
Region ... Allgäu
Milchart ... Kuh
Süßung ... nicht gesüßt
Rohmilch ... nein
Wärmebehandlung ... pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse ... pasteurisiert
Homogenisiert ... nein
Käsegruppe ... Weichkäse
Fett i. Tr. ... mindestens 52 %
mindestens ... ja
Produzent ... ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe ... Rahmstufe
Art der Reifung ... rindengereift
Reifezeit Text ... mind. 14 Tage
Labart ... mikrobielles Lab
Salz ... 1,2 %
Salzart ... Siedesalz
Rinde verzehrbar ... ja
Rinde ... Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Zahl ... 14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ... ja
Staatliche Siegel ... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ... Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle ... DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt ... Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts ... Weichkäse
Inverkehrbringer ... ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ... 1450 kJ / 340 kcal
Fett ... 26 g
davon gesättigte Fettsäuren ... 16 g
Kohlenhydrate ... <0,1 g
davon Zucker ... <0,1 g
Eiweiß ... 23 g
Salz ... 1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ... Laib
Verpackungsmaterial ... Alu, Holz, PA

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:07:28

ÖMA Vacherin (Spandose), Bioland - Theke, ca.1,600kg

Ein Meisterwerk aus den Händen von Käsermeister Anton Holzinger

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55333	94026913153335	94026913553333	52993

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... sahnig-feinsäuerlich
Geruch ..... mild-würzig
Konsistenz ..... geschmeidig, zart

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:07:28