



ÖMA Emmentaler gerieben Kartoffelst., Bioland - GV, 10,00kg

Geriebener Emmentaler in bester Bioland-Qualität.



Artikelnummer 52990	GTIN-Stück  4 026913 129900	GTIN-Verpackung  4 026913 529908	eco-ID 52917	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg

Zutaten

KUHMILCH*, Trennmittel: Kartoffelstärke* 3%, 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 rindengereifte ÖMA Rösslerhof Emmentaler war der erste Bio-Hartkäse deutschlandweit und wird aus Rohmilch gefertigt. Von Käsermeister Martin Bauhofer wird er aus bester Bioland-Heumilch im Kupferkessel nach den Richtlinien eines Allgäuer Emmentalers gekäst. Bedarfsgerecht in feine Stifte geschnitten ergänzt der mild-nussige ÖMA Emmentaler unsere Großverbraucher-Range für die schnelle Küche optimal. Er eignet sich durch Form und Größe der Stifte hervorragend für kalte Gerichte wie Käse- und Wurstsalate, aber auch zum Gratинieren von Gemüse- oder Nudelgerichten findet er Verwendung.

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 Höfegemeinschaft Rösslerhof besteht aus 10 Bioland-Betrieben, die täglich frische Bio-Milch für die Herstellung des Rösslerhof Emmentaler liefern. Alle Höfe liegen in einem Umkreis von maximal 20 Kilometern rund um die Käserei. ÖMA-Käsermeister Martin Bauhofer käst unseren mild-nussigen Rösslerhof Emmentaler nach "Schweizer Verfahren" traditionell im Kupferkessel. Übrigens handelt es sich dabei um den ersten Bio-Hartkäse Deutschlands. Die bei der Herstellung des Rösslerhof Emmentalers anfallende Sahne wird natürlich gesäuert und anschließend im Fass gebuttert.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Seine Schmelz-Eigenschaften und sein charakteristischer Geschmack machen den geriebenen Emmentaler zu einer vielseitig verwendbaren Zutat. Er eignet sich vornehmlich für Gerichte, die einen kräftigeren Käsegeschmack brauchen.



ÖMA Emmentaler gerieben Kartoffelst.,
Bioland - GV, 10,00kg

Geriebener Emmentaler in bester Bioland-Qualität.



Artikelnummer 52990	GTIN-Stück  4 026913 129900	GTIN-Verpackung  4 026913 529908	eco-ID 52917	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geriebenen Hartkäse können direkt aus dem Kühlschrank heraus verarbeitet werden. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und in der Originalverpackung.

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, Kuhmilchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Emmentaler gerieben Kartoffelst., Bioland - GV, 10,00kg

Geriebener Emmentaler in bester Bioland-Qualität.



Artikelnummer 52990	GTIN-Stück 4 026913 129900	GTIN-Verpackung 4 026913 529908	eco-ID 52917	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Martin Bauhofer Käserei GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1563 kJ / 376 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,9 g



ÖMA Emmentaler gerieben Kartoffelst.,
Bioland - GV, 10,00kg

Geriebener Emmentaler in bester Bioland-Qualität.



Artikelnummer 52990	GTIN-Stück  4 026913 129900	GTIN-Verpackung  4 026913 529908	eco-ID 52917	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Beutel

Verpackungsmaterial Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Mild aromatisch, nusskernartig

Geruch Mild aromatisch, nusskernartig

Konsistenz geschmeidiger und elastischer Teig