



# ÖMA Le Muenster (Nachf.), Bioland - Theke, ca.0,640kg

*zugegeben, er kommt aus dem Allgäu. Aber schmecken werde Sie das  
nicht*



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
55551	94026913155513	9402691355511	53007	

## 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 Le Muenster ist ein Klassiker, dessen Ursprung im Elsass und in den Vogesen zu finden ist. Sein Erscheinungsbild ist eine Augenweide in jeder Käsetheke und verrät einiges über seinen Charakter: cremig-fein in der Konsistenz und mild-aromatisch im Geschmack. In unserer Sennerei Zurwies aus ausgesuchter, tagesfrischer Bioland-Heumilch rein und unverfälscht gekäst.

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 Milchlast 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.





# ÖMA Le Muenster (Nachf.), Bioland - Theke, ca.0,640kg

*zugegeben, er kommt aus dem Allgäu. Aber schmecken werde Sie das  
nicht*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55551	94026913155513	94026913555511	53007	

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Etwas milder als das elsässische Original kommt der ÖMA Le Muenster daher. Und auch er kann mehr als Vesperkäse. Mit seiner Rinde mit Rotkultur ist er zwar kein gewöhnlicher, sondern eben ein außergewöhnlicher Ofenkäse (Rezept auf [www.oema.de](http://www.oema.de)).

## 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, Kuhmilchprotein

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Le Muenster (Nachf.), Bioland - Theke, ca.0,640kg

*zugegeben, er kommt aus dem Allgäu. Aber schmecken werde Sie das  
nicht*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55551	94026913155513	94026913555511	53007	

## 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	mindestens 50 % ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
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	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,9 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	OPP, PP



# ÖMA Le Muenster (Nachf.), Bioland - Theke, ca.0,640kg

*zugegeben, er kommt aus dem Allgäu. Aber schmecken werde Sie das  
nicht*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55551	94026913155513	94026913555511	53007	

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild-aromatisch, cremig-fein in der Konsistenz  
**Geruch**..... mild-würzig  
**Konsistenz**..... geschmeidig, zart