



# ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - GV, 500g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>57305 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 173057 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 573055 | <b>eco-ID</b><br>53046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

## 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

Aus der praktischen Gastro-Packung heraus können Sie in Ihrem Bistro, Ihrer Bäckerei oder Ihrer Großküche heraus einfach und schnell Brote, Kleinbrot oder Brötchen belegen.

## 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 im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.



ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - GV,  
500g

*beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot*



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>57305 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 173057 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 573055 | <b>eco-ID</b><br>53046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

### 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 Scheiben, Biokreis - GV,  
500g

beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>57305 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 173057 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 573055 | <b>eco-ID</b><br>53046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

### 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                  |
| Haltbarmachung       | Schutzatmosphäre            |

### 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

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis   | unter Schutzatmosphäre verpackt                            |
| Zusammensetzung des Schutzgases     | 50% Kohlendioxid, 50% Stickstoff                           |
| 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      | Tiefziehschale |
| Verpackungsmaterial | PE, PET        |



ÖMA Gouda Scheiben, Biokreis - GV,  
500g

*beste Bio-Gouda-Qualität auf's Brot*



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>57305 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 173057 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 573055 | <b>eco-ID</b><br>53046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild bis leicht pikant, nicht säuerlich

**Geruch**..... Mild bis leicht pikant, nicht säuerlich

**Konsistenz**..... Fester, geschmeidiger Teig

|   |  |
|---|--|
| <br>ÖMA Edamer Scheiben,<br>Biokreis - GV, 500g<br>57303 | <br>ÖMA Emmentaler Scheiben,<br>Bioland - GV, 500g<br>57302 |
|---|--|