



ÖMA Alm-Riegel gerieben, Bioland - GV,
5,000kg

praktisch und dabei soooo lecker



Artikelnummer 52522	GTIN-Stück  4 026913 125223	GTIN-Verpackung  4 026913 525221	eco-ID 65972	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

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

In der Theke besticht der ÖMA Alm-Riegel nicht nur durch seinen würzigen Geschmack, sondern auch durch seine Form - der praktische Riegel aus Bioland-Milch lässt sich wunderbar handhaben und schneiden. Die klassische Rindenreifung und Pflege mit Rotkultur lässt während der mindestens 3-monatigen Reifezeit einen zünftigen Brotzeit-Käse mit besonderer Geschmeidigkeit entstehen. Darüber hinaus besitzt er hervorragende Schmelz-Eigenschaften und ist vielseitig verwendbar.

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.

Sanft geschwungene Hügel, saftig grüne Wiesen und das typische Braunvieh prägen das Landschaftsbild rund um die ÖMA Produktion in Kimratshofen im bayerischen Allgäu. Hier blickt man auf eine lange Tradition in der Milchverarbeitung zurück, deren Grundstein im Jahre 1960 mit der Gründung der Milchverwertung Kimratshofen-Frauenzell gelegt wurde. Durch den Zusammenschluss mit zwei weiteren Molkereien entstand 2010 die Allgäu Milch Käse eG - kurz AllMiKäs. Aufgrund der engen genossenschaftlichen Verflechtung mit den Lieferlandwirten besteht eine tiefe Verwurzelung und Verbundenheit mit der Region, die sich in sozialem Engagement, nachhaltigem Wirtschaften und schonendem Umgang mit Ressourcen zeigt. In den letzten Jahren wurden unter Käsermeister Hubert Dennenmoser 5 Mio. Euro in die Bereiche Energie, Wasser und Abwasser investiert, wodurch die Käserei eine hervorragende Energiebilanz mit 30-40% Einsparungen im Energie- und Wasserverbrauch pro Kilo Käse vorweisen kann. Unter anderem wurde dies durch die Installation einer eigenen Windkraftanlage, ein eigenes Blockheizkraftwerk und einer Solaranlage erreicht. Auch die von den Bio-Bauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.



ÖMA Alm-Riegel gerieben, Bioland - GV,
5,000kg

praktisch und dabei soooo lecker



Artikelnummer 52522	GTIN-Stück  4 026913 125223	GTIN-Verpackung  4 026913 525221	eco-ID 65972	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Küchenfertig gerieben eignet sich der ÖMA Alm-Riegel ausgezeichnet zum Überbacken. Er schmilzt hervorragend und ergänzt mit seinem milden Geschmack auch Gerichte aus der mediterranen Küche, macht sich aber auch als Zutat in Allgäuer Kässpätzle sehr gut (Rezept auf www.oema.de).

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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Alm-Riegel gerieben, Bioland - GV,
5,000kg

praktisch und dabei soooo lecker



Artikelnummer 52522	GTIN-Stück 4 026913 125223	GTIN-Verpackung 4 026913 525221	eco-ID 65972	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	ÖMA
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Rotschmierekulturen
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	70% Kohlendioxid, 30% Stickstoff
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	1630 kJ / 390 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



ÖMA Alm-Riegel gerieben, Bioland - GV,
5,000kg

praktisch und dabei soooo lecker



Artikelnummer 52522	GTIN-Stück  4 026913 125223	GTIN-Verpackung  4 026913 525221	eco-ID 65972	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand nein
Pfandartikel Stück kein Pfand

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack herzhaft-würzig
Geruch Pikant bis kräftig, würzig, nusskernartig
Konsistenz Fester bis mittelfester geschmeidiger Teig