



Le Gruyère AOP Alt, Bio Suisse - Theke, ca.3,000kg

Ein authentisches Stück West-Schweiz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52568	94026913125684	94026913525682	65974	

Marke

ÖMA



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft, AOP / AOC Siegel



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

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 Le Gruyère AOP Alt reift im Vergleich zum 5-monatigen Le Gruyère AOP Mittelalt sogar 10 Monate. Dadurch wird der markante Geschmack noch würziger und verkörpert die raue Landschaft seines Ursprungs. Die Käseherstellung in der Schweiz hat Tradition und lässt sich im Greyerzerland bis in das Jahr 1115 zurückverfolgen. Die Bezeichnung Gruyère ist heute ursprungsgeschützt.

Sein Herkunftsgebiet, das durch die Ursprungsbezeichnung anerkannt wird, setzt sich zusammen aus den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und aus einigen Gemeinden des Kantons Bern.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mit 10 Monaten ist er "surchoix" und damit ein entsprechend würziger Vertreter der Gattung Bergkäse, die gut als Tafelkäse verwendet werden kann.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).



Le Gruyère AOP Alt, Bio Suisse - Theke,
ca.3,000kg

Ein authentisches Stück West-Schweiz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52568	94026913125684	94026913525682	65974	

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, Kuhmilchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Le Gruyère AOP Alt, Bio Suisse - Theke,
ca.3,000kg

Ein authentisches Stück West-Schweiz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52568	94026913125684	94026913525682	65974	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Westschweiz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	InterCheese AG
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	0,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Reifezeit Zahl	10 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP / AOC Siegel

Gesetzliche Angaben

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	1725 kJ / 412 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



Le Gruyère AOP Alt, Bio Suisse - Theke,
ca.3,000kg

Ein authentisches Stück West-Schweiz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52568	94026913125684	94026913525682	65974	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... markant, würzig
Geruch..... markant, würzig
Konsistenz..... Geschmeidiger und elastischer Teig