



ÖMA Spätzles-Käs gerieben, Bioland -  
GV, 10,00kg

*Es kann nur einen geben!*



<b>Artikelnummer</b> 55850	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 158504	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 558502	<b>eco-ID</b> 66014	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja



## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

## Zutaten

Emmentaler\* 70% (KUHMLICH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab), Bergkäse\* 30% (KUHMLICH\*, 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

Was macht die Kässpätzle erst zu Kässpätzle? Genau, der ÖMA Spätzles-Käs.

Und hier nehmen wir nicht irgendeinen Käse, sondern eine Mischung der beiden Klassiker Emmentaler und Bergkäse. Diese Reibemischung eignet sich aufgrund ihres feinen Schmelzes sehr gut zum Überbacken und gibt Gerichten die würzige Note.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ohne Worte!!!

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Reibekäsemischungen 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 Sulfite > 10mg/kg



ÖMA Spätzles-Käs gerieben, Bioland -  
GV, 10,00kg

*Es kann nur einen geben!*



<b>Artikelnummer</b> 55850	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 158504	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 558502	<b>eco-ID</b> 66014	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Spätzles-Käs gerieben, Bioland -  
GV, 10,00kg

*Es kann nur einen geben!*



<b>Artikelnummer</b> 55850	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 158504	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 558502	<b>eco-ID</b> 66014	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
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	ohne Rinde
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
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Sonstiges
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1383 kJ / 322 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PA, PE



ÖMA Spätzles-Käs gerieben, Bioland -  
GV, 10,00kg

*Es kann nur einen geben!*



<b>Artikelnummer</b> 55850	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 158504	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 558502	<b>eco-ID</b> 66014	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig-aromatisch

Geruch..... würzig-aromatisch