



# ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter - Theke, ca.3,000kg

Der Demeter-Winterschmaus



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52441	94026913524418		92888	

## Marke

ÖMA



## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche 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 biodynamischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*





# ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter - Theke, ca. 3,000kg

Der Demeter-Winterschmaus



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52441	94026913524418		92888	

## Allgemeines

Ein Raclette aus unserer Käserei Leupolz in Demeter-Qualität mit hervorragenden Schmelzeigenschaften und fein-würzigem Geschmack. Unser Allgäuer Raclette überzeugt jedoch nicht nur durch sein mildes Aroma, sondern auch durch seine Form - der rechteckige Käse lässt sich hervorragend und ohne Verluste schneiden: Die hochwertige Demeter-Milch, die von Hörner tragenden Milchkühen gewonnen wird, macht diesen zartschmelzenden Schnittkäse mit Rotkultur zu einem echten Qualitätsprodukt.

Vorwiegend wird der ÖMA Allgäuer Raclette natürlich zum Schmelzen im Raclette-Pfännchen verwendet, er schmeckt Liebhabern geschmeidiger mild-würziger Käseteige auch als Brotbelag und kann ansonsten in der Küche ähnlich wie ein jüngerer Bergkäse eingesetzt werden. Aufgrund seiner guten Schmelz-Eigenschaften eignet er sich also bestens zum Überbacken, Gratинieren, Raclettieren und vielem mehr.

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.

Inmitten des Allgäuer Hügellands liegt unsere ÖMA Käserei Leupolz, die im Jahre 1960 als genossenschaftlich organisierte 'Emmentaler Käserei Leupolz' gegründet wurde. Aufgrund der steigenden Anzahl ökologisch wirtschaftender Milchbauern in der Region wurde 1986 eine zweite, gesonderte Produktionslinie eingerichtet, auf der bis heute ausschließlich Demeter-Produkte hergestellt werden. Käsermeister Pit Pfohl und seine Mitarbeiter verarbeiten hier täglich 10.000 Liter frische Demeter-Milch zu Butter, Schnitt- und Hartkäse. Die Beliebtesten unter ihnen sind die Hartkäse-Klassiker Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse - beide mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Die 21 Demeter-Lieferlandwirte bewirtschaften ihre Höfe auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Diese zeichnet sich aus durch Vielfalt in Anbau und Tierhaltung, Entwicklung des Hofes als individuellen, lebendigen Organismus, Arbeiten im Rhythmus natürlicher Kreisläufe und kosmischer Einflüsse und gezielter Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate. Die Hörner tragenden Milchkühe grasen im Sommer auf den kräuterreichen Allgäuer Wiesen, im Winter wird ausschließlich getrocknetes Heu und hofeigenes Getreideschrot zugefüttert.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vorwiegend wird der ÖMA Allgäuer Raclette natürlich zum Schmelzen im Raclette-Pfännchen verwendet, schmeckt Liebhabern geschmeidiger mild-würziger Käseteige auch als Brotbelag und kann ansonsten in der Küche ähnlich wie ein jüngerer Bergkäse eingesetzt werden.

## 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.

## 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, Kuhmilch, Hefe

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter - Theke, ca.3,000kg

Der Demeter-Winterschmaus



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
52441	94026913524418		92888	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Saisonartikel	Winter
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	ÖMA Beer GmbH
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mind. 8 Wochen
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	0,8 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	ja
Reifezeit Zahl	Rotschmierkulturen
	8 Woche(n)

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

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	1758 kJ / 414 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	0,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



# ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter - Theke, ca.3,000kg

*Der Demeter-Winterschmaus*



<b>Artikelnummer</b> 52441	<b>GTIN-Stück</b> 94026913524418	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 92888	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

- Geschmack**..... mild aromatisch, etwas süßlich
- Geruch**..... mild bis kräftig aromatisch
- Konsistenz**..... geschmeidiger, glatter und elastischer Teig