



# ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,250kg

was sonst?



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52578	94026913125783	94026913525781	92929	

Marke ÖMA

## Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Im hügeligen Appenzellerland - eingebettet zwischen Bodensee und Säntis - liegt auf 950 m über Meereshöhe die Berg-Käserei Gais. Von dort stammt unser wunderbar würziger und zart schmelzender ÖMA Schweizer Berg-Raclette. Den Rohstoff für den Schnittkäse liefern ausschließlich Bauern aus dem Appenzeller Berggebiet, wo die Kühe noch täglich auf der Weide sind und frisches Berggras genießen. Durch seine hervorragende Schmelzeigenschaft eignet sich der Schweizer Berg-Raclette ausgezeichnet für die warme Küche, zum Raclettieren, Gratinieren und Überbacken.

Neu als praktische Scheiben in einer regalplatzsparenden und wiederverschließbaren Frischebox lädt er im Handumdrehen zu einer gemütlichen Runde. Wer den Käse kräftiger mag, kann die verzehrbare Rinde einfach mitschmelzen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für die warme Küche zum Raclettieren, Gratinieren und Überbacken.

## 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 Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,250kg

*was sonst?*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52578	94026913125783	94026913525781	92929	

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Laktose, Mais, Mandeln, Pfeffer, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,250kg

*was sonst?*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52578	94026913125783	94026913525781	92929	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	ja
Saisonartikel	Winter
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	47 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Region	Appenzellerland
Produzent	Berg-Käserei Gais
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

## Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1550 kJ / 370 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,7 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück



# ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,250kg

*was sonst?*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52578	94026913125783	94026913525781	92929	

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... zart-schmelzend

Konsistenz..... lang-feinteigig