



ÖMA Allgäuer RahmKönig, Naturland - 1/4 Laib, ca.2,250kg

echte Persönlichkeit und hoheitlicher Titel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52965	94026913129651	94026913529659	100756	

Marke

ÖMA



Qualität

Naturland, 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, 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

Aus sahniger Naturland-Heumilch hat unser Käsermeister Rudi Gmeiner in der Bergkäserei Sellthürner Käskuche eine kleine Schnittkäse-Sensation geformt. Sein besonders rahmiger Schmelz und seine butterweiche Konsistenz machen den ÖMA Allgäuer RahmKönig zu einer echten Persönlichkeit und verleihen ihm seinen hoheitlichen Titel. Während seiner mindestens 3-monatigen Reifezeit wird er von Hand mit Rotkulturen gepflegt, was ihm einen für Schnittkäse ungewöhnlich würzigen Geschmack verleiht. Durch seine rahmige Konsistenz eignet er sich besonders gut zum Raclettieren und Überbacken. Aber auch pur schmeckt er vorzüglich zu einem guten Glas Wein.

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.

Eingebettet in ein kleines Hochtal nahe den steilen Hängen der Allgäuer Alpen liegt die ÖMA Sennerei „Sellthürner Käskuche“. Der Traditionsbetrieb wurde bereits im Jahre 1907 von Landwirten gegründet. Auf die ökologische Wirtschaftsweise wurde der gesamte Betrieb 1995 umgestellt. Heute wird die frische Heumilch täglich von 7 - ca. 900m hoch gelegenen - Naturland-Betrieben im Umkreis von 15km um die Molkerei abgeholt. Unser Käser Rudi Gmeiner - ein absolutes Allgäuer Original - verarbeitet die Milch handwerklich und nach alter Tradition im Kupferkessel zu außergewöhnlich leckeren Käse-Spezialitäten. Drei Mal die Woche werden die Laibe gewendet und von Hand mit einem Gemisch aus Rotschmierebakterien, Salz und Wasser eingerieben, wodurch sie ihren Geschmack entfalten und die typische Rinde ausbilden.

Neben den Kuhmilch-Spezialitäten fertigt die Sennerei auch zwei Ziegen-Schnittkäse. Die Ziegenmilch dazu gelangt tagesfrisch von 2 benachbarten Ziegenhöfen in die Sennerei und wird dort schonend von unserem Käser Rudi Gmeiner weiterverarbeitet.



ÖMA Allgäuer RahmKönig, Naturland - 1/4 Laib, ca.2,250kg

echte Persönlichkeit und hoheitlicher Titel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52965	94026913129651	94026913529659	100756	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Überbacken, Schmelzen oder einfach so essen, eignet sich der ÖMA Allgäuer RahmKönig nicht nur als Käse für die abwechslungsreiche Käseplatte.

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, Kuhmilchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Allgäuer RahmKönig, Naturland - 1/4 Laib, ca.2,250kg

echte Persönlichkeit und hoheitlicher Titel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52965	94026913129651	94026913529659	100756	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	Sellthürner Käskuche
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

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

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	1490 kJ / 360 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



ÖMA Allgäuer RahmKönig, Naturland -
1/4 Laib, ca.2,250kg

echte Persönlichkeit und hoheitlicher Titel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52965	94026913129651	94026913529659	100756	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... rahmig-vollmundig

Geruch..... leichter Rotschmiercharakter

Konsistenz..... elastisch