



ÖMA Schweizer Bergfrühling, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

Schmecken Sie den Frühling? Wir tun es!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52491	94026913124915	94026913524913	110724	

Marke

ÖMA



Qualität

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, 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

Dieser fein-schmelzende Schnittkäse wird aus naturbelassener Milch gekäst. Während seiner 3-monatigen Reifezeit wird er regelmäßig mit Rotkulturen gepflegt, dadurch erhält er seinen würzig-ausgewogenen Geschmack. Der ÖMA Schweizer Bergfrühling ist sowohl für die kalte als auch für die warme Küche geeignet. Er findet Verwendung als Vesperkäse, zum Überbacken und Gratинieren oder auch als würziger Raclette-Käse.

Kurzbeschreibung

Dieser fein-schmelzende Schnittkäse wird aus naturbelassener Milch gekäst. Während seiner 3-monatigen Reifezeit wird er regelmäßig mit Rotkulturen gepflegt, dadurch erhält er seinen würzig-ausgewogenen Geschmack. Der ÖMA Schweizer Bergfrühling ist sowohl für die kalte als auch für die warme Küche geeignet.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche, zur Verwendung als Vesperkäse, Käse zum Überbacken oder Raclettieren oder Gratинieren geeignet.

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 Bergfrühling, Bio Suisse
- 1/2 Laib, ca.3,000kg

Schmecken Sie den Frühling? Wir tun es!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52491	94026913124915	94026913524913	110724	

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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Schweizer Bergfrühling, Bio Suisse
- 1/2 Laib, ca.3,000kg

Schmecken Sie den Frühling? Wir tun es!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52491	94026913124915	94026913524913	110724	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kanton Schwyz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
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. 3 Monate
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	1,5 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	ja
Reifezeit Zahl	Rotschmierekulturen
	3 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

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	1623 kJ / 391 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE



ÖMA Schweizer Bergfrühling, Bio Suisse
- 1/2 Laib, ca.3,000kg

Schmecken Sie den Frühling? Wir tun es!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52491	94026913124915	94026913524913	110724	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild-würzig
Geruch..... mild-würzig
Konsistenz..... geschmeidiger, kompakter Teig