



# ÖMA SchabzigerHerz, Bioland - Laib, ca.4,000kg

Der Käse mit dem nusswürzigen Charakter



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
|---------------|----------------|-----------------|--------|--|
| 55198         | 94026913151980 | 94026913551988  | 115743 |  |

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Schabzigerklee\* 0,1%, 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

Das ÖMA SchabzigerHerz wird von einer Schicht aus würzigem Schabzigerklee durchzogen, die dem cremigen Schnittkäse seinen ausgeprägten Geschmack verleiht. Grundlage für den „Käse mit dem nusswürzigen Charakter“ ist beste Allgäuer Bioland-Milch, die von Käsermeister Max Sontheim mit viel Liebe und Handarbeit zu dieser Besonderheit verarbeitet wird. Durch die sorgfältige Pflege mit Rotkulturen während der Reifezeit erhält der Bio-Schnittkäse ein feines Aroma, das hervorragend mit der Würze des Schabzigerklee harmonisiert.

Unsere ÖMA KäseHerzen sind zwei besondere Schnittkäse, die nicht nur durch ihr Aussehen, sondern vor allem durch ihren Geschmack punkten. Die Vertreter gibt es in den Sorten ÖMA KräuterHerz mit einer fein abgestimmten Gewürz-Blüten-Mischung und ÖMA SchabzigerHerz mit würzigem Schabzigerklee durchzogen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unsere ÖMA SchnittkäseHerzen sind nicht nur absolute Blickfänge in jeder Käsetheke und auf besonderen Käseplatten, sondern auch für den Gaumen eine echte Freude. Nussig-aromatisch überzeugt das SchabzigerHerz allerdings auch auf dem klassischen Käsebrötchen.

## 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 immer im ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.



# ÖMA SchabzigerHerz, Bioland - Laib, ca.4,000kg

*Der Käse mit dem nusswürzigen Charakter*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55198         | 94026913151980 | 94026913551988  | 115743 |  |

## 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 SchabzigerHerz, Bioland - Laib, ca.4,000kg

Der Käse mit dem nusswürzigen Charakter



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55198         | 94026913151980 | 94026913551988  | 115743 |  |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Rechtlicher Status   | Lebensmittel                   |
| Region               | Allgäu                         |
| Milchart             | Kuh                            |
| Süßung               | nicht gesüßt                   |
| Rohmilch             | nein                           |
| Wärmebehandlung      | pasteurisiert                  |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert                  |
| Homogenisiert        | nein                           |
| Käsegruppe           | Schnittkäse                    |
| Fett i. Tr.          | 50 %                           |
| Produzent            | Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH |
| Fettgehaltsstufe     | Rahmstufe                      |
| Art der Reifung      | rindengereift                  |
| Reifezeit Text       | mind. 6 Wochen                 |
| Labart               | mikrobielles Lab               |
| Salz                 | 1,5 %                          |
| Salzart              | Siedesalz                      |
| Rinde verzehrbar     | nein                           |
| Rinde                | Coating                        |
| Reifezeit Zahl       | 6 Woche(n)                     |

## Qualität

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis                 | ja                      |
| Länderzusatz des EU-Logos     | Deutsche Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle            | DE-ÖKO-006              |
| Welcher Standard wird erfüllt | Bioland                 |

## 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           | 1535 kJ / 370 kcal |
| Fett                        | 30 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19 g               |
| Kohlenhydrate               | <0,1 g             |
| davon Zucker                | <0,1 g             |
| Eiweiß                      | 25 g               |
| Salz                        | 1,5 g              |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Verpackungsart      | Karton     |
| Verpackungsmaterial | PA, Papier |

## Preise und Konditionen


|       |      |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|



# ÖMA SchabzigerHerz, Bioland - Laib, ca.4,000kg

*Der Käse mit dem nusswürzigen Charakter*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 55198         | 94026913151980 | 94026913551988  | 115743 |  |

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... Würzig, pikant, aromatisch, leicht nussig  
**Geruch**..... Würzig, pikant, leicht nussig  
**Konsistenz**..... Cremig, geschmeidig, schnittfest