



# ÖMA Allgäuer Cheddar Jung, Bioland - Theke, ca.1,000kg

*Cheddar muss nicht von der Insel kommen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50638	94026913106386	94026913506384	134365	

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, 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 kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*





# ÖMA Allgäuer Cheddar Jung, Bioland - Theke, ca.1,000kg

*Cheddar muss nicht von der Insel kommen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50638	94026913106386	94026913506384	134365	

## Allgemeines

Cheddar aus dem Allgäu - sehr ungewöhnlich und so besonders wie die spezielle Bruchbehandlung. Den erbsengroßen Bruch lässt man absitzen und zu einem Bruchkuchen zusammenwachsen. Dieser wird in Fladen zerteilt, die mehrmals aufeinander- und umgeschichtet werden. Gleichzeitig findet das sogenannte durch Milchsäurebildung bedingte 'Nachsäuern' statt. Nach ausreichender Säuerung wird die faserige Bruchmasse in Schnitzel zerkleinert. Die Schnitzel werden gesalzen und anschließend geformt und gepresst. Nach 3 Monaten bei 7-10°C ist unser ÖMA Allgäuer Cheddar Jung schließlich ausgereift und erhält seinen typischen Geschmack, der ihn so beliebt macht. Der Hartkäse eignet sich bestens zum Schmelzen und Überbacken.

Die Geschichte des Cheddar reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Die Stadt Cheddar in England gab diesem weltweit sehr verbreiteten Käse seinen Namen.

Der Cheddar reift bei einer Temperatur von 7 bis 10°C mind. 10 Monate und zeichnet sich durch seinen milden Geschmack aus.

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.

Sanft geschwungene Hügel, saftig grüne Wiesen und das typische Braunvieh prägen das Landschaftsbild rund um die ÖMA Produktion in Kimratshofen im bayerischen Allgäu. Hier blickt man auf eine lange Tradition in der Milchverarbeitung zurück, deren Grundstein im Jahre 1960 mit der Gründung der Milchverwertung Kimratshofen-Frauenzell gelegt wurde. Durch den Zusammenschluss mit zwei weiteren Molkereien entstand 2010 die Allgäu Milch Käse eG - kurz AllMiKäs. Aufgrund der engen genossenschaftlichen Verflechtung mit den Lieferlandwirten besteht eine tiefe Verwurzelung und Verbundenheit mit der Region, die sich in sozialem Engagement, nachhaltigem Wirtschaften und schonendem Umgang mit Ressourcen zeigt. In den letzten Jahren wurden unter Käsermeister Hubert Dennenmoser 5 Mio. Euro in die Bereiche Energie, Wasser und Abwasser investiert, wodurch die Käserei eine hervorragende Energiebilanz mit 30-40% Einsparungen im Energie- und Wasserverbrauch pro Kilo Käse vorweisen kann. Unter anderem wurde dies durch die Installation einer eigenen Windkraftanlage, ein eigenes Blockheizkraftwerk und einer Solaranlage erreicht. Auch die von den Bio-Bauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als junger Käse eignet sich der Cheddar als Tafelkäse und für den klassischen, englischen Toast.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

## 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, Kuhmilchprotein

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Allgäuer Cheddar Jung, Bioland - Theke, ca.1,000kg

*Cheddar muss nicht von der Insel kommen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50638	94026913106386	94026913506384	134365	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1610 kJ / 388 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,4 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



# ÖMA Allgäuer Cheddar Jung, Bioland - Theke, ca.1,000kg

*Cheddar muss nicht von der Insel kommen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50638	94026913106386	94026913506384	134365	

## Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b> .....	Schwach säuerlich bis leicht pikant
<b>Geruch</b> .....	Schwach säuerlich bis leicht pikant
<b>Konsistenz</b> .....	Nicht krümeliger Teig, auf der Zunge schmelzend