ÖMA Lauch-L'amour Rouge, Bioland - Theke, 4xca.0,750kg

Lauch liebt Anton's Weichkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55343	94026913153434	94026913553432	140931

Marke
ÖMA

Qualität
Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Allgäu, Deutschland

Zutaten
KUHMILCH*, Speisesalz, Frühlingszwiebel* 0,4%, Knoblauch* 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.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:11:11

ÖMA Lauch-L'amour Rouge, Bioland - Theke, 4xca.0,750kg

Lauch liebt Anton's Weichkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55343	94026913153434	94026913553432	140931

Allgemeines

ÖMA Lauch-L'amour Rouge - schon der Name des cremigen Weichkäses aus Bioland-Heumilch zergeht auf der Zunge. Während der Frühlingssaison gibt der Käsermeister dem Teig ein gutes Maß Frühlingszwiebeln und eine wohldosierte Prise Knoblauch zu, anschließend wird der Käse mit edlen Rotkulturen affiniert. Nach wenigstens zweiwöchiger Reifezeit wird die raffinierte Komposition aus rahmigem Teig, herzhafter Rotkulturwürze und pikantem Laucharoma zum genussvollen Verzehr freigegeben.

Urvater für diese Saison-Variante ist der ÖMA L'amour Rouge d'Antoine. Während der beliebte Weichkäse mit Rotkulturen in den Frühjahrsmonaten mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch gewürzt wird, erhält der ÖMA Biergarten-L'amour Rouge ab Sommer Paprika, Kümmel, Zwiebel, Knoblauch, schwarzen Pfeffer und Frühlingszwiebeln. Abgelöst im Winter wird er durch aromatische Kümmelsamen im ÖMA Kümmel-L'amour Rouge.

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.

In einem kleinen Weiler nahe dem Städtchen Wangen im Allgäu ist die ÖMA Sennerei Zurwies gelegen. Im Jahre 1899 als Weichkäserei mit typischen Allgäuer Sorten gegründet wurde sie 1906 zur Emmentalerkäserei umgebaut. Nachdem der handwerklich aufgestellte Betrieb zwischenzeitlich der industriellen Produktion weichen musste, hat man sich vor mehr als 20 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäse-Manufaktur am Standort Zurwies aufgebaut.
Mittlerweile sind die Spezialitäten von Käsermeister Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Mit Tochter Lissy ist eine weiterere Käsemeisterin als Garant für die Fortführung der traditionellen Allgäuer Käsekunst in die Käserei eingestiegen.
Für die Herstellung eines so hochwertigen Produktes kommt es neben einem geschickten Händchen und viel Erfahrung vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Bioland-Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Milch mit dem Milchlaster von den 22 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20 km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet.
Zusätzlich zu den Kuhmilch-Weichkäse-Spezialitäten käst Anton Holzinger auch Ziegen-Weichkäse. Die Milch dazu gelangt direkt von einem benachbarten Ziegen-Landwirt und wird anschließend in der Sennerei zu leckeren Köstlichkeiten verkäst. Das ist Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Wie unser ÖMA L'amour Rouge d'Antoine ist auch der ÖMA Lauch-L'amour Rouge ein cremig-würziger Klassiker, der durch die feinen Zugabe von Frühlingszwiebel und Knoblauch den Vesper- bzw. Abendbrottisch während der warmen Monate hervorragend ergänzt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit Rotkultur sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ Rohstoffe nicht jodiert✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:11:11

ÖMA Lauch-L'amour Rouge, Bioland - Theke, 4xca.0,750kg

Lauch liebt Anton's Weichkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55343	94026913153434	94026913553432	140931

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Allgäu
Saisonartikel ..... Sommer
Milchart ..... Kuh
Süßung ..... nicht gesüßt
Rohmilch ..... nein
Wärmebehandlung ..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse ..... pasteurisiert
Homogenisiert ..... nein
Käsegruppe ..... Weichkäse
Fett i. Tr. ..... 60 %
Produzent ..... ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe ..... Doppelrahmstufe
Art der Reifung ..... rindengereift
Reifezeit Text ..... mind. 14 Tage
Labart ..... mikrobielles Lab
Salz ..... 1,6 %
Salzart ..... Siedesalz
Rinde verzehrbar ..... ja
Rinde ..... Rotschmierekulturen
Reifezeit Zahl ..... 14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt ..... Bioland

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1510 kJ / 355 kcal
Fett ..... 30 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 18 g
Kohlenhydrate ..... <0,1 g
davon Zucker ..... <0,1 g
Eiweiß ..... 17 g
Salz ..... 1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... PP, OPP

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:11:11

ÖMA Lauch-L'amour Rouge, Bioland - Theke, 4xca.0,750kg

Lauch liebt Anton's Weichkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55343	94026913153434	94026913553432	140931

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... sahnig-herzhaft, nach Frühlingszwiebeln und Knoblauch
Geruch ..... würzig-aroatisch
Konsistenz ..... geschmeidig, zart, cremig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:11:11