



ÖMA Bartholomäus HolunderBlüte, Bioland - Theke, ca.3,000kg

Unser "goldiger" Sommer-Käse mit feiner Note nach Holunderblüten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55229	94026913552299		144920	

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, Holunderblüten* 0,6%, 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

Als weitere kulinarische Besonderheit für unsere Bartholomäus-Familie - halbfeste Schnittkäse mit Rotkultur - haben wir den ÖMA Bartholomäus HolunderBlüte kreiert. Die goldbraune Hülle aus feinen Bio-Holunderblüten verleihen dem halbfesten Schnittkäse sein floral-duftiges, leicht süßliches Aroma. In Kombination mit den Rotkulturen entsteht ein geschmeidiges Gaumenerlebnis erster Güte.

Nicht von ungefähr haben wir für die halbfesten Schnittkäse aus der Käsemanufaktur in Kimratshofen den Schutzpatron der Bauern und Käsehändler als Namenspatre gewählt. Der ÖMA Bartholomäus wird von Käsemeister Peter Romer handwerklich aus frischer Bioland-Milch hergestellt und während der 5-wöchigen Reifezeit mit edlen Rotkulturen gepflegt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als absoluter Blickfang auf der Käseplatte, als feine Dreingabe zu einem guten Glas Wein, aber auch auf dem abwechslungsreichen Brotzeitisch bietet unser ÖMA Bartholomäus eine goldige Ergänzung.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere halbfesten Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C in ÖMA Käsepapier (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).





ÖMA Bartholomäus HolunderBlüte, Bioland - Theke, ca.3,000kg

Unser "goldiger" Sommer-Käse mit feiner Note nach HolunderBlüten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55229	94026913552299		144920	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Bartholomäus HolunderBlüte, Bioland - Theke, ca.3,000kg

Unser "goldiger" Sommer-Käse mit feiner Note nach HolunderBlüten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55229	94026913552299		144920	

Warengruppenspezifische Angaben

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

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	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1460 kJ / 349 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Karton
Verpackungsmaterial	PE



ÖMA Bartholomäus HolunderBlüte, Bioland - Theke, ca.3,000kg

Unser "goldiger" Sommer-Käse mit feiner Note nach HolunderBlüten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55229	94026913552299		144920	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, cremig-würzig mit feinem Holunderblütengeschmack
Geruch..... aromatisch, würzig mit feinem Holunderblütenduft
Konsistenz..... cremig, geschmeidig, schnittfest

