



# ÖMA Allgäuer Heu-Raclette, Bioland - 1/4 Laib, ca. 2,250kg

*traumhaft rahmig-schmelzend - purer Genuss*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52974		94026913529741	150495	

**Marke** ÖMA

## Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Heumilch AMA

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Unser ÖMA Allgäuer Heu-Raclette in Bioland-Qualität bietet beste Schmelzeigenschaften und besonders rahmigen, feinswürzigen Geschmack. Vorwiegend wird Raclette natürlich zum Schmelzen im Raclette-Pfännchen verwendet, er schmeckt Liebhabern geschmeidiger Käseteige allerdings auch als Brotbelag und kann ähnlich einem jungen Bergkäse eingesetzt werden. Ein echtes Qualitätsprodukt zu einem echten Vorzugspreis.

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.

Eingebettet in ein kleines Hochtal nahe den steilen Hängen der Allgäuer Alpen liegt die ÖMA Sennerei „Sellthürner Käsküche“. Der Traditionsbetrieb wurde bereits im Jahre 1907 von Landwirten gegründet. Auf die ökologische Wirtschaftsweise wurde der gesamte Betrieb 1995 umgestellt. Heute wird die frische Heumilch täglich von 7 - ca. 900m hoch gelegenen - Naturland- und Bioland-Betrieben im Umkreis von 15km um die Molkerei abgeholt. Unser Käser Rudi Gmeiner - ein absolutes Allgäuer Original - verarbeitet die Milch handwerklich und nach alter Tradition im Kupferkessel zu außergewöhnlich leckeren Käse-Spezialitäten. Drei Mal die Woche werden die Laibe gewendet und von Hand mit einem Gemisch aus Rotschmierebakterien, Salz und Wasser eingerieben, wodurch sie ihren Geschmack entfalten und die typische Rinde ausbilden.

Neben den Kuhmilch-Spezialitäten fertigt die Sennerei auch zwei Ziegen-Schnittkäse. Die Ziegenmilch dazu gelangt tagesfrisch von 2 benachbarten Ziegenhöfen in die Sennerei und wird dort schonend von unserem Käser Rudi Gmeiner weiterverarbeitet.





# ÖMA Allgäuer Heu-Raclette, Bioland - 1/4 Laib, ca.2,250kg

*traumhaft rahmig-schmelzend - purer Genuss*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52974		94026913529741	150495	

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vorwiegend wird Raclette natürlich zum Schmelzen im Raclette-Pfännchen verwendet, schmeckt Liebhabern geschmeidiger mild-würziger Käseteige auch als Brotbelag und kann ansonsten in der Küche ähnlich wie ein jüngerer Bergkäse eingesetzt werden.

## 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.

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Allgäuer Heu-Raclette, Bioland - 1/4 Laib, ca.2,250kg

*traumhaft rahmig-schmelzend - purer Genuss*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52974		94026913529741	150495	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	ja
Saisonartikel	Winter
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Region	Allgäu
Produzent	Sellthürner Käskuche
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch AMA

## Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1490 kJ / 360 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,8 g



# ÖMA Allgäuer Heu-Raclette, Bioland - 1/4 Laib, ca.2,250kg

*traumhaft rahmig-schmelzend - purer Genuss*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52974		94026913529741	150495	

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Kunststoff  
 Verpackungsart..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... rahmig, vollmundig-würzig  
 Geruch..... mild-würzig  
 Konsistenz..... elastisch

 <p>ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - 1/2 Laib, ca.2,800kg 52048</p>	 <p>ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - Laib, ca.5,600kg 52548</p>	 <p>ÖMA Schweizer Berg- Raclette, Bio Suisse -1/2 Laib, ca.3,250kg 52578</p>	 <p>ÖMA Schweizer Berg- Raclette Scheiben,Bio Suisse-SB, 300g 57224</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p>ÖMA Schweizer Berg- Raclette, Bio Suisse- Viereckl., ca.6,500kg 52577</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------