



# ÖMA HeuAlmländer, Bioland - Theke, ca.3,000kg

*kräuterfrischer Geschmack mit leichter Süße - und das aus  
Heumilch!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52001		94026913520014	165192	

**Marke** ÖMA

## Qualität

100% bio, 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

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*





# ÖMA HeuAlmländer, Bioland - Theke, ca.3,000kg

*kräuterfrischer Geschmack mit leichter Süße - und das aus  
Heumilch!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52001		94026913520014	165192	

## Allgemeines

Bunte, kräuterreiche Wiesen und hofeigenes Heu sind die ausgezeichnete Grundlage für die frische und schmackhafte Allgäuer Heumilch, die in der ÖMA Produktion im bayerischen Kimratshofen zu den köstlichen ÖMA Heumilch-Spezialitäten verarbeitet wird. Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Die Milchkühe genießen im Sommer die bunte Vielfalt unterschiedlicher Gräser und Kräuter der Weiden, im Winter steht ausschließlich Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot auf dem Speiseplan. Für den Rohstoff Milch und die daraus gewonnenen Käseschätze bedeutet dies neben der erstklassigen Qualität, ein großer Reichtum an besonders wertvollen Inhaltsstoffen sowie ein unverfälschter, reiner Geschmack.

Der ÖMA HeuAlmländer wird mindestens 6 Wochen in einer eigens dafür gefertigten Torbogen-Form gereift. In der Käsetheke sorgt diese außergewöhnliche Optik für Aufmerksamkeit, geschmacklich überzeugt sein leicht-süßliches, mild-nussiges Aroma Käsefreunde jeden Alters.

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 die enge genossenschaftliche 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 Biobauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der ÖMA HeuAlmländer kennt vielfältige Anwendungsgebiete: Ob als feine Scheibe auf dem Vesperbrot oder als Würfel zu Wein und Trauben, aber auch zum Überbacken eignet er sich bestens. Und die simpelste Art: Einfach pur genießen!

## 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

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA HeuAlmländer, Bioland - Theke, ca.3,000kg

*kräuterfrischer Geschmack mit leichter Süße - und das aus Heumilch!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52001		94026913520014	165192	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	45 %
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	mind. 6 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	ohne Rinde
Region.....	Allgäu
Produzent.....	ÖMA Beer GmbH

## 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

## 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.....	1466 kJ / 352 kcal
Fett.....	27 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	17 g
Kohlenhydrate.....	<0,1 g
davon Zucker.....	<0,1 g
Eiweiß.....	28 g
Salz.....	1 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)


Verpackungsart.....	Stück
---------------------	-------



# ÖMA HeuAlmländer, Bioland - Theke, ca.3,000kg

*kräuterfrischer Geschmack mit leichter Süße - und das aus  
Heumilch!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52001		94026913520014	165192	

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... Emmentalertypisch, leicht süß  
**Geruch**..... Emmentalertypisch, leicht süß  
**Konsistenz**..... geschmeidige bis kurze Struktur