



Urschwyrer Holzmichl, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

schweizerischer kann ein Bergkäse nicht sein



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52661	94026913126612	94026913526610	52865	

Marke ÖMA



Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

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

Der Urschwyrer Holzmichl ist ein würziger und bodenständiger Käse - genau wie sein Namensgeber, der Holzmichl (Waldarbeiter). Hergestellt wird er aus frischer Bio Suisse-Milch am Fuße der Mythen inmitten der Schweiz. Er erreicht während der 4-monatigen Reifezeit im Käsekeller am Vierwaldstätter See seinen würzigen Charakter, mit einem breiten und ausgewogenem Aroma.

Inmitten der Schweiz befindet sich die Region Vierwaldstätter See mit einem berausenden Panoramablick auf die voralpinen Berge. Hier verkäst das Schwyzer Milchuus unter der Regie von Käsermeister Erich Reichmuth täglich die frische Bio Suisse-Milch der Lieferlandwirte zu köstlichen Käsespezialitäten. Unter anderem auch den Alpikoner, der in Zusammenarbeit mit den Ökologischen Molkereien Allgäu entwickelt wurde und sich mittlerweile größter Beliebtheit erfreut.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung


Ein lang gereifter, kräftig würziger Bergkäse für's Käsebrett. Behauptet sich auch locker neben Kaminwurzeln, Landjägern oder einem geräucherten Speck.



Urschwyzer Holzmichl, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

schweizerischer kann ein Bergkäse nicht sein



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52661	94026913126612	94026913526610	52865	

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, 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 ✓



Urschwyzer Holzmichl, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

schweizerischer kann ein Bergkäse nicht sein



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52661	94026913126612	94026913526610	52865	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	49 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Region	Kanton Schwyz
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Reifezeit Zahl	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

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	1623 kJ / 391 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)


Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück



Urschwyzer Holzmichl, Bio Suisse - 1/2 Laib, ca.3,000kg

schweizerischer kann ein Bergkäse nicht sein



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52661	94026913126612	94026913526610	52865	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig-charaktervoll

Geruch..... würzig-charaktervoll

Konsistenz..... fester Teig