




ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - Laib, ca.5,600kg

Der schmilzt und schmilzt und schmilzt und wärmt Magen und Herz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52548	94026913125486	94026913525484	52844	

Marke ÖMA

Qualität

100% bio, Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

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

Was wären die Wintermonate ohne Raclette in fröhlicher Runde. Kern der Veranstaltung ist - neben dem kommunikativen Aspekt - der feinschmelzende Raclette-Käse. Unser würziger ÖMA Alpenländer Raclette wird aus frischer Naturland-Heumilch gekäst. Neben seiner mindestens 3-monatigen Reifezeit und seiner naturbelassenen Rinde zeichnet er sich durch seine hervorragende Qualität aus und entwickelt auch kalt gegessen seinen kräftig-herzhaften Geschmack.

Nach Schweizer Tradition wird Raclette mit der Schnittfläche an's offene Feuer gehalten, die äußere geschmolzene Schicht abgekratzt und gegessen. Er schmeckt aber auch vorzüglich, wenn eine Scheibe im Raclette-Pfännchen erwärmt wird, oder wenn er einfach kalt gegessen wird.

Rund 200 Milchbauern liefern die Heumilch für die Produktion der schmackhaften Schnitt- und Hartkäse-Spezialitäten, die in unserer Sennerei im Alpenvorland nach uralten Rezepten hergestellt werden. Unterstützt wird die hohe Qualität der Produkte durch die Kombination aus modernen Anlagen und optimalen Reifekellern.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung


Der ÖMA Alpenländer Raclette hat alle Eigenschaften, die ein Raclette-Käse braucht: Besondere Schmelz-Eigenschaften, einen mild-würzigen Geschmack, einen geschmeidigen Käseteig und eine geschmacksgebende Rotschmierrinde. Damit gelingt jedes Raclette.



ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - Laib, ca.5,600kg

Der schmilzt und schmilzt und schmilzt und wärmt Magen und Herz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52548	94026913125486	94026913525484	52844	

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 Alpenländer Raclette, Naturland - Laib, ca.5,600kg

Der schmilzt und schmilzt und schmilzt und wärmt Magen und Herz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52548	94026913125486	94026913525484	52844	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	ja
Saisonartikel	Winter
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	48 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Region	Voralpenland
Produzent	Käserebellen GmbH
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch AMA

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1601 kJ / 382 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,8 g



ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - Laib, ca.5,600kg

Der schmilzt und schmilzt und schmilzt und wärmt Magen und Herz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52548	94026913125486	94026913525484	52844	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Kunststoff
 Verpackungsart..... Laib

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fein, rahmig und pikant
 Geruch..... aromatisch-würzig
 Konsistenz..... geschmeidiger Teig