



# Emmentaler AOP rindengereift, Bio Suisse - Theke, ca.3,000kg

Streng ursprungsgeschützt, aber am Ende einfach lecker



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52571	94026913125714	94026913525712	52856	

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft, AOP / AOC Siegel



## Allgemeines

Unser Emmentaler AOP wird nach alter Tradition hergestellt, was den ursprünglichen Charakter der verwendeten Rohmilch voll zur Geltung bringt. Im Vergleich zum Emmentaler AOP Extra Alt ist der kürzer gereifte, 4-monatige Emmentaler AOP deutlich milder und ähnelt unserem Allgäuer Emmentaler. Er ist aus bester naturbelassener silofreier Bio-Milch in seiner Ursprungsregion, dem Schweizer Emmental gefertigt.



Der Emmentaler ist mit dem AOP-Siegel (Appellation d'Origine Protégée) – bei uns auch geschützte Ursprungsbezeichnung genannt – ausgezeichnet, welches klar vorgibt, wo die Erzeugung, die Verarbeitung und wie die Herstellung für diese Spezialität zu erfolgen hat.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Schweizer Emmentaler ist gewürfelt ein Käse für die eidgenössisch angerichtete Käseauswahl.

## 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).

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

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.*



# Emmentaler AOP rindengereift, Bio Suisse - Theke, ca.3,000kg

Streng ursprungsgeschützt, aber am Ende einfach lecker



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52571	94026913125714	94026913525712	52856	

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Milch, Kuhmilch, Kuhmilchweiß

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schweiz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	InterChees AG
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	0,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	4 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP / AOC Siegel

## Gesetzliche Angaben


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



Emmentaler AOP rindengereift, Bio  
Suisse - Theke, ca.3,000kg

*Streng ursprungsgeschützt, aber am Ende einfach lecker*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52571	94026913125714	94026913525712	52856	

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1704 kJ / 407 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	32 g
Salz	0,8 g

### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3,00 kg
-------------	---------

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

### Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild aromatisch, nusskernartig
Geruch	Mild aromatisch, nusskernartig
Konsistenz	Geschmeidiger und elastischer Teig