




ÖMA Rösslerhof Emmentaler rindeng., Bioland - Laib, ca.87,00kg

Bestes Bio seit 1981



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52949	94026913129491	94026913529499	52909	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

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.



Allgemeines

Der rindengereifte ÖMA Rösslerhof Emmentaler war der erste Bio-Hartkäse deutschlandweit und wird aus Rohmilch gefertigt. Von Käsermeister Martin Bauhofer wird er aus bester Bioland-Milch aus silagefreier Fütterung im Kupferkessel nach den Richtlinien eines Allgäuer Emmentalers gekäst. Milch, mikrobielles Lab, Salz, Reifekulturen und die langjährige Erfahrung des Käasers machen unseren Emmentaler zu einem einmaligen Gaumenschmaus. Im Salzbad und der mindestens dreimonatigen Reifezeit erhält er seine goldgelbe Rinde und den vollmundigen, nusskernartigen Geschmack. Die bei der Herstellung des Emmentalers anfallende Sahne wird gesäuert und im Fass gebuttert, so entsteht unsere gute ÖMA Fassbutter.

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.

Die Höfegemeinschaft Rösslerhof besteht aus 10 Bioland-Betrieben, die täglich frische Bio-Milch für die Herstellung des Rösslerhof Emmentaler liefern. Alle Höfe liegen in einem Umkreis von maximal 20 Kilometern rund um die Käserei. ÖMA-Käsermeister Martin Bauhofer käst unseren mild-nussigen Rösslerhof Emmentaler nach "Schweizer Verfahren" traditionell im Kupferkessel. Übrigens handelt es sich dabei um den ersten Bio-Hartkäse Deutschlands. Die bei der Herstellung des Rösslerhof Emmentalers anfallende Sahne wird natürlich gesäuert und anschließend im Fass gebuttert.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als erster Bio-Emmentaler überhaupt gehört der ÖMA Rösslerhof Emmentaler zu den Klassikern seiner Zunft. Und Emmentaler gehört in jede gute Käseauswahl auf der heimischen Tafel, auf dem Käse-Buffett und in der Zubereitung in der Küche. Rezepte zum ÖMA Rösslerhof Emmentaler finden Sie auf www.oema.de.



ÖMA Rösslerhof Emmentaler rindeng.,
Bioland - Laib, ca.87,00kg

Bestes Bio seit 1981



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52949	94026913129491	94026913529499	52909	

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, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52949	94026913129491	94026913529499	52909	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Martin Bauhofer Käserei GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

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	1530 kJ / 370 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)


Verpackungsart	Laib
----------------	------



ÖMA Rösslerhof Emmentaler rindeng.,
Bioland - Laib, ca.87,00kg

Bestes Bio seit 1981



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52949	94026913129491	94026913529499	52909	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild aromatisch, nusskernartig

Geruch..... Mild aromatisch, nusskernartig

Konsistenz..... Geschmeidiger und elastischer Teig