



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52949	 4 026913 129498	94026913529499	52909	

Marke ÖMA

## Qualität

100% bio, 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

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*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.



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

Bestes Bio seit 1981



<b>Artikelnummer</b> 52949	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 129498	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913529499	<b>eco-ID</b> 52909	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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](http://www.oema.de).

## 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

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



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

Bestes Bio seit 1981



<b>Artikelnummer</b> 52949	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 129498	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913529499	<b>eco-ID</b> 52909	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr.....	45 %
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 3 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	0,9 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Region.....	Allgäu
Produzent.....	Martin Bauhofer Käserei 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.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

## Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels.....	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



<b>Artikelnummer</b> 52949	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 129498	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913529499	<b>eco-ID</b> 52909	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

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