



ÖMA Der Milde, Bioland - Theke, ca. 2,000kg

denn das Allgäu hat auch seine milden Seiten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53315	94026913133153	94026913533151	52926	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

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.





ÖMA Der Milde, Bioland - Theke, ca. 2,000kg

denn das Allgäu hat auch seine milden Seiten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53315	94026913133153	94026913533151	52926	

Allgemeines

Mit seinem süßlichen Geschmack unterscheidet sich der ÖMA Der Milde deutlich von anderen Schnittkäsen seiner Art und ist natürlich vor allem bei Kindern sehr beliebt. Nach 8 Wochen Reifezeit bildet der, aus Allgäuer Bioland-Milch hergestellte, Schnittkäse seine leicht nussige Note aus und ähnelt geschmacklich am ehesten einem milden Emmentaler.

Durch die praktische Brotform ist Der Milde ein Muss für die Bedientheke. Er ist neben den runden Schnittkäse-Laiben eine superplatzsparende Alternative und lässt sich einfach, praktisch und verlustfrei aufschneiden - zur Freude jeder Käsethekenfachkraft.

Tipp: Eine Scheibe vom Mildem mit Ei und Semmelbrösel panieren, in heißem Öl anbraten, bis der Käse schön weich ist. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und auf frischem Blattsalat anrichten.

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.

Sanft geschwungene Hügel, saftig grüne Wiesen und das typische Braunvieh prägen das Landschaftsbild rund um die ÖMA Produktion in Kimratshofen im bayerischen Allgäu. Hier blickt man auf eine lange Tradition in der Milchverarbeitung zurück, deren Grundstein im Jahre 1960 mit der Gründung der Milchverwertung Kimratshofen-Frauenzell gelegt wurde. Durch die enge genossenschaftliche Verflechtung mit den Lieferlandwirten besteht eine tiefe Verwurzelung und Verbundenheit mit der Region, die sich in sozialem Engagement, nachhaltigem Wirtschaften und schonendem Umgang mit Ressourcen zeigt. In den letzten Jahren wurden unter Käsermeister Hubert Dennenmoser 5 Mio Euro in die Bereiche Energie, Wasser und Abwasser investiert, wodurch die Käserei eine hervorragende Energiebilanz mit 30-40 % Einsparungen im Energie- und Wasserverbrauch pro Kilo Käse vorweisen kann. Unter anderem wurde dies durch die Installation einer eigenen Windkraftanlage, ein eigenes Blockheizkraftwerk und einer Solaranlage erreicht. Auch die von den Biobauern ökologisch bewirtschaftete Fläche kann sich mit über 3.500 ha sehen lassen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mild und doch vollmundig schmeckt der ÖMA Der Milde jeden Tag.

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 immer im gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.

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 ✓



ÖMA Der Milde, Bioland - Theke, ca.2,000kg

denn das Allgäu hat auch seine milden Seiten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53315	94026913133153	94026913533151	52926	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Allgäu Milch Käse e.G.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

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	1510 kJ / 360 kcal
Fett	28 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	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PET



ÖMA Der Milde, Bioland - Theke,
ca. 2,000kg

denn das Allgäu hat auch seine milden Seiten



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53315	94026913133153	94026913533151	52926	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... süßlich, nusskernartig
Geruch..... Süß-aromatisch, nusskernartig
Konsistenz..... Geschmeidiger und elastischer Teig