

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53550	94026913135508	94026913535506	52938	

## Marke

ÖMA



## Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS



## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

## 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.*

## Allgemeines

Der ÖMA Alpenfürst ist ein vollmundig-herzhafter Schnittkäse mit Rotkultur aus Naturland-Heumilch, ausgezeichnet und einzigartig durch seine butterweiche Konsistenz. Aufgrund seines hervorragenden Schmelzcharakters eignet er sich besonders für Raclette und Fondue. "Fürstlich" schmeckt er auch zu einer köstlichen Brotzeit, zu einem Glas Spätburgunder oder einfach pur!

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 Alpenfürst ist ein cremig-milder Tafelkäse und aufgrund seiner sehr guten Schmelz-Eigenschaften ein fantastischer Raclette-Käse.

## 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.





ÖMA Alpenfürst, Naturland - Laib,  
ca.5,800kg

*mild-würziger Schnittkäse, durch seinen feinen Schmelz geadelt*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53550	94026913135508	94026913535506	52938	

## 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, Kuhmilcheiweiß

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Alpenfürst, Naturland - Laib, ca. 5,800kg

*mild-würziger Schnittkäse, durch seinen feinen Schmelz geadelt*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53550	94026913135508	94026913535506	52938	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Voralpenland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Käserellen GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierenkulturen
Reifezeit Zahl	10 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
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	1701 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff



ÖMA Alpenfürst, Naturland - Laib,  
ca.5,800kg

*mild-würziger Schnittkäse, durch seinen feinen Schmelz geadelt*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53550	94026913135508	94026913535506	52938	

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild-würzig  
 Geruch..... aromatisch-würzig  
 Konsistenz..... geschmeidiger Teig