



ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (Spand.), Biol. - Theke, ca. 0,800kg

ein Käse wie ein große Liebe



Artikelnummer 55340	GTIN-Stück  4 026913 153400	GTIN-Verpackung 94026913553401	eco-ID 52995	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke ÖMA

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Diverse Länder

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

ÖMA L'amour Rouge d'Antoine - ein klingender Name für das Meisterstück unseres Zurwieser Urgesteins Anton Holzinger. Der Traum aller Weichkäse-Liebhaber, cremig im Teig und sahnig-herzhaft im Geschmack. Die Pflege mit Rotkulturen verleiht ihm seine charaktervolle Note. Neben der hervorragenden Qualität besticht der, mit dem Biocaseus prämierte, ÖMA L'amour Rouge d'Antoine durch seine ungewöhnlich quadratische Form und seine dekorative Verpackung. Aus tagesfrischer Bioland-Heumilch hergestellt.

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.

In einem kleinen Weiler nahe dem Städtchen Wangen im Allgäu ist die ÖMA Sennerei Zurwies gelegen. Im Jahre 1899 als Weichkäserei mit typischen Allgäuer Sorten gegründet wurde sie 1906 zur Emmentalerkäserei umgebaut. Nachdem der handwerklich aufgestellte Betrieb zwischenzeitlich der industriellen Produktion weichen musste, hat man sich vor mehr als 20 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäse-Manufaktur am Standort Zurwies aufgebaut.

Mittlerweile sind die Spezialitäten von Käsermeister Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Mit Tochter Lissy ist eine weitere Käsemeisterin als Garant für die Fortführung der traditionellen Allgäuer Käsekunst in die Käserei eingestiegen.

Für die Herstellung eines so hochwertigen Produktes kommt es neben einem geschickten Händchen und viel Erfahrung vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Bioland-Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Milch mit dem Milchlaster von den 21 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20 km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet.



Zusätzlich zu den Kuhmilch-Weichkäse-Spezialitäten käst Anton Holzinger auch Ziegen-Weichkäse. Die Milch dazu gelangt direkt von einem benachbarten Ziegen-Landwirt und wird anschließend in der Sennerei zu leckeren Köstlichkeiten verkäst. Das ist Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes.



ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (Spand.), Biol. - Theke, ca. 0,800kg

ein Käse wie ein große Liebe



Artikelnummer 55340	GTIN-Stück  4 026913 153400	GTIN-Verpackung 94026913553401	eco-ID 52995	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Verwendung

Cremig-würzig ist unser ÖMA L'amour Rouge ein Klassiker und ein Muss für Frühstück (nur die Harten kommen in den Garten), Brunch und Abendbrot. Einfach unerreicht lecker!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit Rotkultur sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (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, 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 oder Diäthinweise

vegetarisch ✓



Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (Spand.), Biol. - Theke, ca. 0,800kg

ein Käse wie ein große Liebe



Artikelnummer 55340	GTIN-Stück  4 026913 153400	GTIN-Verpackung 94026913553401	eco-ID 52995	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Qualität

Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007

Angaben zu LMIV

Bezeichnung des Lebensmittels.....	Weichkäse
Inverkehrbringer.....	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Warengruppenspezifische Angaben

Käsegruppe.....	Weichkäse
Fett i. Tr.....	60 %
Reifezeit.....	mind. 14 Tage
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,6 %
Salzart.....	Siedesalz
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Region.....	Allgäu
Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1510 kJ / 355 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	<0,1 g
davon Zucker.....	<0,1 g
Eiweiß.....	17 g
Salz.....	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Holz, OPP, PA, PP
--------------------------	-------------------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	sahnig-herzhaft
Geruch.....	würzig-aromatisch
Konsistenz.....	geschmeidig, zart, cremig



ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (Spand.), Biol. - Theke, ca.0,800kg

ein Käse wie ein große Liebe



Artikelnummer 55340	GTIN-Stück 4 026913 153400	GTIN-Verpackung 94026913553401	eco-ID 52995	
-------------------------------	--	--	------------------------	--

ÖMA L'amour Blanc d'Antoine (Spand.), Biol. - Theke, ca.0,790kg 55330	ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (Nachf.), Biol. - Theke, ca.0,800kg 55341	ÖMA L'amour Blanc d'Antoine (Nachf.), Biol. - Theke, ca.0,790kg 55331
--	--	--