



ÖMA Zurwieser HeumilchBurschi, Bioland - Theke/SB, ca.0,300kg

*handwerklich hergestellt und aus Bioland-Heumilch - sagenhaft
pfiffig*



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 55347 | GTIN-Stück  4 026913 153479 | GTIN-Verpackung 94026913553470 | eco-ID 140930 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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.





ÖMA Zurwieser HeumilchBurschi, Bioland - Theke/SB, ca.0,300kg

*handwerklich hergestellt und aus Bioland-Heumilch - sagenhaft
pfiffig*



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 55347 | GTIN-Stück  4 026913 153479 | GTIN-Verpackung 94026913553470 | eco-ID 140930 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Allgemeines

Pfiffig, handlich, cremig, rotgeschmiert - mit dem ÖMA Zurwieser HeumilchBurschi ist eine weitere handwerklich hergestellte Weichkäse-Rarität im Käsekessel der Zurwieser Käsekünstler entstanden. Der kleine, flach gekäste Laib wird aus bester Allgäuer Bioland-Heumilch gekäst. Während seiner mindestens zweiwöchigen Reifezeit wird er sorgfältig mit Rotkulturen affinert und erhält dadurch seine milchig-blumige Note sowie seine ausgesprochene Cremigkeit. In handlicher Größe ist er nicht nur für die Käsetheke, sondern auch für das SB-Regal prima geeignet.

Dafür kommt es neben dem geschickten Händchen auch auf viel Erfahrung und vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Heumilch aus der Region in den Kessel. Frisches, nach Blumen und Kräutern duftendes Gras und sorgfältig getrocknetes Heu bilden die Grundlage für das hochwertige Futter der Milchkühe. Das gibt der Milch ihren einzigartigen Geschmack und verleiht dem Käse sein vollmundig-rahmiges Aroma.

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 Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Milch mit dem Milchlaster von den 22 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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der ÖMA Zurwieser HeumilchBurschi ist die Bereicherung jeder ausgesuchten Käseplatte. Zu einem Glas Rotwein schmeckt er besonders gut.

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



ÖMA Zurwieser HeumilchBurschi, Bioland - Theke/SB, ca.0,300kg

*handwerklich hergestellt und aus Bioland-Heumilch - sagenhaft
pfiffig*



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 55347 | GTIN-Stück  4 026913 153479 | GTIN-Verpackung 94026913553470 | eco-ID 140930 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

vegetarisch ✓


Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Zurwieser HeumilchBurschi, Bioland - Theke/SB, ca.0,300kg

*handwerklich hergestellt und aus Bioland-Heumilch - sagenhaft
pffiffig*



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 55347 | GTIN-Stück  4 026913 153479 | GTIN-Verpackung 94026913553470 | eco-ID 140930 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Qualität

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

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|--------------------|------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Milchart | Kuh |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Rohmilch | nein |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| Fett i. Tr. | 50 % |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit | mind. 14 Tage |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Labart | mikrobielles Lab |
| Salz | 1,6 % |
| Salzart | Siedesalz |
| Region | Allgäu |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1450 kJ / 340 kcal |
| Fett | 24 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 16 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| davon Zucker | <0,1 g |
| Eiweiß | 23 g |
| Salz | 1,6 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|---------------------|---------|
| Verpackungsmaterial | OPP, PP |
|---------------------|---------|

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|-------------|
| Geschmack | fein-würzig |
| Geruch | fein-würzig |
| Konsistenz | cremig |