





ÖMA Bartholomäus GewürzBlüte, Bioland - Theke, ca.2,700kg

Gekleidet in einen feinen Gewürz- und Blütenmantel



Artikelnummer 55199	GTIN-Stück  4 026913 151994	GTIN-Verpackung 94026913551995	eco-ID 110810	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke ÖMA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Blüten-Kräuter-Gewürz-Mischung* 0,5% (Knoblauch*, Bärlauch*, Oregano*, Basilikum*, Rosmarin*, Thymian*, Ringelblume*, Rose*, Kornblume*), Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Nicht von ungefähr haben wir für die beiden halbfesten Schnittkäse aus unserer Käsemanufaktur in Kimratshofen den Schutzpatron der Bauern und Käsehändler als Namenspate gewählt. Der ÖMA Bartholomäus und ÖMA Bartholomäus GewürzBlüte wird in guter handwerklicher Tradition aus frischer Bioland-Milch hergestellt. Mit großer Sorgfalt und Liebe pflegt Käsermeister Peter Romer den halbfesten Schnittkäse während der Reifung mit edlen Rotkulturen. Nach wenigstens 5 Wochen hat der Käse seine Genussreife erreicht.

Eine kräuterbunte Hülle aus Knoblauch, Bärlauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Ringelblume, Rosenblüten und Kornblume verleiht dem ÖMA Bartholomäus GewürzBlüte sein feines Kräuteraroma. Rotkulturen geben ihm eine dezente Würze. Beste Allgäuer Bioland-Milch und die Handwerkskunst von Käsermeister Peter Romer sorgen für besondere Cremigkeit und verführerischen Käsegenuss.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Durch den blumigen Auftritt des Bartholomäus GewürzBlüte eignet sich dieser halbfeste Schnittkäse hervorragend als Bestandteil einer abwechslungsreichen Käseplatte.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere halbfesten Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C in ÖMA Käsepapier (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).





ÖMA Bartholomäus GewürzBlüte, Bioland - Theke, ca.2,700kg

Gekleidet in einen feinen Gewürz- und Blütenmantel



Artikelnummer 55199	GTIN-Stück  4 026913 151994	GTIN-Verpackung 94026913551995	eco-ID 110810	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Mais, Mandeln, Pfeffer, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Bartha Molkereien Allgäu GewürzBlüte, Bioland - Theke, ca.2,700kg

Gekleidet in einen feinen Gewürz- und Blütenmantel



Artikelnummer 55199	GTIN-Stück  4 026913 151994	GTIN-Verpackung 94026913551995	eco-ID 110810	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Qualität

Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr.....	50 %
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 5 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Region.....	Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1460 kJ / 349 kcal
Fett.....	28 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	0,1 g
davon Zucker.....	0,1 g
Eiweiß.....	23 g
Salz.....	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	PE
Verpackungsart.....	Karton

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	aromatisch, cremig-würzig mit feinem Kräutergeschmack
Geruch.....	aromatisch, würzig mit feinem Kräuterduft
Konsistenz.....	cremig, geschmeidig, schnittfest