



ÖMA Le Brie Walnuss, Bioland - Theke, ca.1,000kg

erst weich und zart, dann hart und knackig und dann... Genuss pur



Artikelnummer 55699	GTIN-Stück  4 026913 156999	GTIN-Verpackung 94026913556990	eco-ID 53011	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke ÖMA



Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)



Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, WALNUSS* 5%, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Aus unserer Partnerkäserei mit einem spektakulären Ausblick kommt der ÖMA Le Brie Walnuss. In der hoch über dem Bodensee gelegenen Käserei blickt die Familie Bantel während der Arbeit auf das sanft hügelige Vorarlberg und den See. Dort entsteht die genussvolle Liaison von feinem Weichkäse mit edlen Walnüssen. Feinwürzig nussig - ein Flirt mit Ihrem Gaumen!

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.

Die 1886 gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1996 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von ÖMA-Käsermeister Georg Bantel wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premiumprodukten verarbeitet. Die Energie für die Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Damit Weichkäse spannend bleibt machen die Walnüsse optisch und geschmacklich etwas her. Das wirkt in jeder Käse-Selektion. Und wer auf der Käseplatte nicht fehlen darf, der hat auch seine Berechtigung auf dem Vespertisch.



ÖMA Le Brie Walnuss, Bioland - Theke, ca.1,000kg

erst weich und zart, dann hart und knackig und dann... Genuss pur



Artikelnummer 55699	GTIN-Stück  4 026913 156999	GTIN-Verpackung 94026913556990	eco-ID 53011	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit weißem Edelschimmel 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, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Schalenfrüchte, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Le Brie Walnuss, Bioland - Theke, ca.1,000kg

erst weich und zart, dann hart und knackig und dann... Genuss pur



Artikelnummer 55699	GTIN-Stück  4 026913 156999	GTIN-Verpackung 94026913556990	eco-ID 53011	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 21 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,6 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Region	Vorarlberg
Produzent	Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.
Reifezeit Zahl	21 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Weitere gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1401 kJ / 337 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	OPP, PP
Verpackungsart	Laib



ÖMA Le Brie Walnuss, Bioland - Theke, ca.1,000kg

erst weich und zart, dann hart und knackig und dann... Genuss pur



Artikelnummer 55699	GTIN-Stück  4 026913 156999	GTIN-Verpackung 94026913556990	eco-ID 53011	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feinwürzig, mild, nussig
Geruch..... Edelschimmelaroma, leicht nussig
Konsistenz..... anfangs fest, später weicher und cremig