



ÖMA Toco (Spandose), Bioland - Theke, ca.0,700kg

jedes Pfefferkorn eine kleine Geschmacks-Explosion



Artikelnummer 55450	GTIN-Stück  4 026913 154506	GTIN-Verpackung 94026913554507	eco-ID 53002	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke ÖMA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

KUHMILCH*, grüne Pfefferkörner* 3%, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.







ÖMA Toco (Spandose), Bioland - Theke, ca.0,700kg

jedes Pfefferkorn eine kleine Geschmacks-Explosion



Artikelnummer 55450	GTIN-Stück  4 026913 154506	GTIN-Verpackung 94026913554507	eco-ID 53002	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allgemeines

ÖMA Toco, der pikant-aromatische Allgäuer Weichkäse mit dezenter Rotkultur und grünen, ganzen Pfefferkörnern. Hergestellt aus tagesfrischer Bioland-Heumilch wird er mindestens 2 Wochen gereift und gepflegt, und er gewinnt mit zunehmender Reife an Geschmack. Seinen Namen hat er vom Pfefferfresser aus der Familie der Tukane, auch Toco genannt, aus den tropischen Urwäldern Mittel- und Südamerikas, die für ihre riesigen und prächtig gefärbten Schnäbel bekannt sind.

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 20 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäsemanufaktur am Standort Zurwies aufgebaut.

Mittlerweile sind die Spezialitäten von Käsermeister Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Mit Tochter Lissy ist ein weiterer Käsemeister 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 Bioland-Milch mit dem Milchlaster von den 20 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20 Km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet. Das ist Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Fließender Teig, ummantelt von würzig, rotgeschmierter Rinde, verfeinert mit grünem Pfeffer. Der ÖMA Toco ist ein Allrounder. Er ist (in allen Reifegraden) nicht nur eine einfache Weichkäse-Spezialität für's Abendbrot oder fürs Frühstück, er ist auch ein wunderbarer Ofenkäse mit viel Pfiff (Rezepte auf www.oema.de) und kann auch als "Saurer Käs" mit seiner besonderen Pfeffernote punkten.

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, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Laktose, Mais, Mandeln, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Pfeffer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 55450	GTIN-Stück  4 026913 154506	GTIN-Verpackung 94026913554507	eco-ID 53002	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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.....	60 %
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 14 Tage
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,6 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Rotschmierekulturen
Region.....	Allgäu
Produzent.....	ÖMA Beer GmbH
Reifezeit Zahl.....	14 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.....	DE-ÖKO-007
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.....	1550 kJ / 370 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	<0,1 g
davon Zucker.....	<0,1 g
Eiweiß.....	18 g
Salz.....	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	OPP, PP
Verpackungsart.....	Laib



ÖMA Toco (Spandose), Bioland - Theke,
ca.0,700kg

jedes Pfefferkorn eine kleine Geschmacks-Explosion



Artikelnummer 55450	GTIN-Stück  4 026913 154506	GTIN-Verpackung 94026913554507	eco-ID 53002	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... kräftig-aromatisch, nach Pfeffer
Geruch..... mild-würzig, pfeffrig
Konsistenz..... geschmeidig, zart