



Ökologische Molkereien Allgäu



ÖMA Heumilch Bergkäse, Demeter - SB

200.0 Gramm (g) , Stück

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52781

BIO-ID: 821e3aa0-dba9-44f2-8bd2-0c6a67589285

GTIN Stück



4026913127814

GTIN VPE1



4026913527812

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Hartkäse	
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)	
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	Deutschland Landwirtschaft	
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel	
Anbauverband	Demeter	

Produktbeschreibung (lang):

Der Bergkäse ist wie der Emmentaler ein typischer Hartkäse, der im Allgäu hergestellt wird. Kräftig und robust im Äußeren entpuppt sich der ÖMA Heumilch Bergkäse als reichhaltiger Klassiker im Geschmack. Er ist ausnehmend würzig und der feine Schmelz seines Teiges zergeht auf der Zunge. Er wird aus reiner Heumilch von Hörner tragenden Demeter-Kühen in unserer Käserei Leupolz hergestellt. Während der Reifung bei 15°C wird der Bergkäse zweimal wöchentlich gewendet und mit einer leichten Salzlake eingerieben (geschmiert). Dadurch erhält er ein pikantes Aroma und einen geschmeidigen Teig. 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. Inmitten des Allgäuer Hügellands liegt unsere ÖMA Käserei Leupolz, die im Jahre 1960 als genossenschaftlich organisierte 'Emmentaler Käserei Leupolz' gegründet wurde. Aufgrund der steigenden Anzahl ökologisch wirtschaftender Milchbauern in der Region wurde 1986 eine zweite, gesonderte Produktionslinie eingerichtet, auf der bis heute ausschließlich Demeter-Produkte hergestellt werden. Käsermeister Pit Pfohl und seine Mitarbeiter verarbeiten hier täglich 13.000 Liter frische Demeter-Milch zu Butter, Schnitt- und Hartkäse. Die Beliebtesten unter ihnen sind die Hartkäse-Klassiker Heumilch Emmentaler und Heumilch Bergkäse. Die 22 Demeter-Lieferlandwirte bewirtschaften ihre Höfe auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Diese zeichnet sich aus durch Vielfalt in Anbau und Tierhaltung, Entwicklung des Hofes als individuellen, lebendigen Organismus, Arbeiten im Rhythmus natürlicher Kreisläufe

ÖMA Heumilch Bergkäse, Demeter - SB

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52781



4026913127814



4026913527812

und kosmischer Einflüsse und gezielten Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate. Die Hörner tragenden Milchkühe grasen im Sommer auf den kräuterreichen Allgäuer Wiesen, im Winter wird ausschließlich getrocknetes Heu und hofeigenes Getreideschrot zugefüttert.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Deutschland

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Region Allgäu

Ernährungshinweise

Vegan Nein

Vegetarisch Ja

Rohkost Nein

Ohne Schweinefleisch Ja

Ohne Rindfleisch Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milch

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

ÖMA Heumilch Bergkäse, Demeter - SB

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52781



GTIN Stück

4026913127814



GTIN VPE1

4026913527812

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Bergkäse ist fester Bestandteil der süddeutschen Küche, gehört auf jedes Käsebrett und dient zum Überbacken herzhafter Gerichte. Gewürfelt ist er eine ausgezeichnete Begleitung für gehaltvolle Rotweine. Weintipps und Rezepte finden Sie auf www.oema.de

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1600 kJ
Energie/Brennwert	380 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	< 0.1 g
davon Zucker	< 0.1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1 g

ÖMA Heumilch Bergkäse, Demeter - SB

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52781



4026913127814



4026913527812

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Fettgehalt in Trockenmasse	50 %
Tierart Milch	Kuh
Labart	Mikrobieller Labaustauschstoff
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit Rohmilch hergestellt
Reifezeit	4 Monat(e)
Verzehr der Rinde	Rotschmiere verzehrbar
Käsegruppe Deutschland	Hartkäse
Fettstufe Deutschland	Rahmstufe
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	ÖMA Beer GmbH
Straße	Am Mühlbach 2
PLZ	88161
Ort	Lindenberg im Allgäu
Land	Deutschland
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 70576 EG