



Ökologische Molkereien Allgäu



# ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB

330.0 Gramm (g) , Stück

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 55499

BIO-ID: 44694faf-c10a-4672-b6c9-53c1e5e47e9c

GTIN Stück



4026913154995

GTIN VPE1



4026913554993

## Allgemeine Produktangaben



<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b> .....	Weichkäse
<b>Öko-Kontrollstellenummer</b> .....	AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie GmbH)
<b>Herkunft landwirtschaftliche Zutaten</b> .....	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
<b>Qualität &amp; Zertifizierung</b> .....	EU Bio-Siegel
<b>Anbauverband</b> .....	Bioland

### Produktbeschreibung (lang):

Klein in der Größe und groß im Geschmack ist auch die nussige Variante der ÖMA Petit Brie-Familie. Der ÖMA Petit Walnuss ist ein mild-aromatischer Weichkäse mit nussigem Geschmack und cremiger Konsistenz. Die Zutaten bestehen aus Tradition, handwerklichem Feingefühl, edlen Walnüssen und bester Bioland-Milch aus dem Allgäu und Vorarlberg. Tradition, beste Bioland-Milch und handwerkliches Feingefühl der Familie Bantel - all diese Zutaten finden Sie in der kleinen Weißschimmel-Feinheit ÖMA Petit Brie. Klein in der Größe und groß im Geschmack sind die Eigenschaften aller Mitglieder der ÖMA Petit Brie-Familie. Die 330g-Stücke in der schmucken Verpackung eignen sich sowohl für die Käsetheke als auch für das SB-Regal. Unsere ÖMA Petit Brie-Familie bietet eine abwechslungsreiche Weichkäse-Auswahl für die Käse-Bedientheke und das SB-Kühlregal. Die Familie gibt es in den Varianten ÖMA Petit Brie, dem milden Weichkäse mit weißem Edelschimmel, ÖMA Petit Walnuss, mit knackigem Biss durch Walnüsse, dem ÖMA Petit Trüffel, verfeinert mit Trüffel in hochwertigem Olivenöl, dem ÖMA Petit Rosé, feinwürzig durch weißen Edelschimmel und Rotkultur und dem ÖMA Petit Beer, mit frisch-cremigem Schmand verfeinert. 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 der hoch über dem Bodensee gelegenen Käseerei wird Handarbeit noch ganz groß geschrieben. Die 1886 – vom Urgroßvater – gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1994 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von Käsermeister Georg Bantel und seinen 15 Mitarbeitern



wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premium-Produkten verarbeitet. Sein Bruder Walter kümmert sich ums Kaufmännische und Ernst, Bruder Nummer drei, widmet sich der Logistik. Im Besten Sinne also ein Familienbetrieb. Die Energie für die Käse-Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Bio-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.

## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

KUHMILCH\*, WALNUSS\* 5%, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

**Zutatenlegende** ..... \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

**Rohstoffe des Artikels stammen** ..... Deutschland, Österreich

**Wechselnde Ursprungsländer** ..... Ja

**Region** ..... Vorarlberg

## Ernährungshinweise

**Vegan** ..... Nein

**Vegetarisch** ..... Ja

**Rohkost** ..... Nein

**Ohne Schweinefleisch** ..... Ja

**Ohne Rindfleisch** ..... Ja

**Ohne Zuckerzusatz** ..... Nein

**Zuckerfrei** ..... Nein



4026913154995



4026913554993

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) ..... Milch, Lactose, Walnüsse

#### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

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).

#### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Mit 330 Gramm ist er die ideale Weichkäse-Spezialität für kleinere Käseplatten. Die Walnüsse machen optisch und geschmacklich etwas her. Und wer auf der Käseplatte nicht fehlen darf, der hat auch seine Berechtigung auf dem Vespertisch. Für Gastronomen genau die richtige Größe, die sich verlustfrei anbieten lässt.

#### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen .....	Nein
Bezugsgröße .....	100 g
Energie/Brennwert .....	1401 kJ
Energie/Brennwert .....	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



## Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status .....	Lebensmittel
Fettgehalt in Trockenmasse .....	50 %
Tierart Milch .....	Kuh
Labart .....	Mikrobieller Labaustauschstoff
Wärmebehandlung Milch für Käse .....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit .....	14 Tag(e)
Verzehr der Rinde .....	Edelschimmel verzehrbar
Käsegruppe Deutschland .....	Weichkäse
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 .....	AT 80142 EG