



ÖMA Brie-Ecke, Demeter - SB

125.0 Gramm (g) , Stück

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52590

BIO-ID: ed6e43df-8dc4-48eb-aa3c-544a67901b25



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Weichkäse
Öko-Kontrollstellenummer	AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie GmbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	Deutschland Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Anbauverband	Demeter



Produktbeschreibung (lang):

In unserer ÖMA Brie-Ecke wird bester Rohstoff verarbeitet. Die Hörner tragenden Demeter-Kühe laben sich an den saftigen Weiden des Allgäus und liefern eine Milch, die geschmacklich die Artenvielfalt dieser herrlichen Region widerspiegelt und sich bestens für das geschmacklich zart-milde Weichkäse-Kleinod eignet. Eine feine Rezeptur und eine handwerkliche Herstellung mit ausgewählten Milchsäurekulturen prägen ihren mild-säuerlichen Geschmack. Der Mitnahme-Käse für Ihr SB-Regal! 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 Käserei 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*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

Zutatenlegende **aus biodynamischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Deutschland

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Region Vorarlberg

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, Lactose

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).

ÖMA Brie-Ecke, Demeter - SB

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52590



GTIN Artikel
4026913125902



GTIN VPE1
4026913525900

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Die ÖMA Brie-Ecke ist ein Vesper-Käse und gehört als Standard auf eine gut sortierte Käseplatte. Mit seiner geringen Grammatur eignet er sich besonders für die Hotellerie und Gastronomie als Angebot auf dem Frühstücks-Buffer.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1220 kJ
Energie/Brennwert	294 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	< 1 g
davon Zucker	< 1 g
Eiweiß	19 g
Salz	2 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	10 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
Homepage (Marke)	https://www.oema.de/