

# Neues aus der ganzen Bio-Käsewelt



Infoblatt Käse  
 1 von 4

## ➤ 55235 Öma Trüffelschwein, Bioland (Wintersaison)



### Würziger Schnittkäse mit Trüffel:

Nicht von ungefähr als „duftendes Gold“ bekannt und beliebt, ist der unterirdisch wachsende Trüffel mittlerweile der kostbarste Speisepilz der Welt. Mit schwarzen Trüffelstückchen in Olivenöl veredelt und mit Rotkulturen gepflegt, wird daraus ein würzig-charaktervoller Gaumenschmaus mit feiner Trüffelnote.

## ➤ 55341 ÖMA L'amour Rouge d'Antoine, Bioland) Nachfüllkarton



ÖMA L'amour Rouge d'Antoine, mit schmuckem Etikett inkl. des g.t.S.-Siegels. Der Traum aller Weichkäse-Liebhaber, cremig im Teig und sahnig-herzhaft im Geschmack. Die Pflege mit Rotkulturen verleiht dem Bioland-Käse aus Heumilch die charaktervolle Note.

Prämierter Weichkäse!

## ➤ 55347 ÖMA Zurwieser HeuBurschi, Bioland



Pfiffig, cremig, rotgeschmiert. Der kleine, flache Laib wird aus bester Allgäuer Bioland-Heumilch gekäst und ist mit dem Heumilch g.t.S. Siegel ausgezeichnet. Während seiner zweiwöchigen Reifezeit wird er sorgfältig mit Rotkulturen affinert und erhält dadurchamour Rog d'Antoine seine milchig-blumige Note sowie eine ausgesprochene Cremigkeit.

➤ **55441 ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter**



Ein Raclette aus unserer Käserei Leupolz in Demeter-Qualität mit hervorragenden Schmelzeigenschaften und fein-würzigem Geschmack. Der Allgäuer Raclette überzeugt jedoch nicht nur durch sein mildes Aroma, sondern auch durch seine Form - der rechteckige Käse lässt sich hervorragend und ohne Verluste schneiden.

➤ **52974 ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette, Bioland**



Der ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette in Bioland-Qualität bietet beste Schmelzeigenschaften und besonders rahmigen, fein-würzigen Geschmack.

➤ **52048 ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland**



Der würzige ÖMA Alpenländer Raclette wird aus frischer Naturland-Heumilch gekäst. Neben seiner mindestens 3-monatigen Reifezeit und seiner naturbelassenen Rinde zeichnet er sich durch seine hervorragende Qualität aus.

➤ **50030 ÖMA TOME DU PAYS, BIO**



Mitten in der Auvergne liegt die Fromagerie Duroux, die diesen halbfesten Schnittkäse in der typischen Tome-Form herstellt. Während der 2-monatigen Reifezeit entwickelt der ÖMA Tome du Pays seinen feinsäuerlich-milchigen Geschmack.

- 52578 ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse
- 57224 ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse /Scheiben



Unser ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette in Bioland-Qualität bietet beste Schmelzeigenschaften und besonders rahmigen, feiwürzigen Geschmack.



- 52634 Schwyzer Bergkristall, Bio Suisse



Ein traditionell hergestellter Schweizer Hartkäse vom Vierwaldstätter See. Nur ausgewählte Laibe werden für den Schwyzer Bergkristall im Reifekeller gepflegt und veredelt. Während seiner mindestens 10-monatigen Reifezeit entwickelt sich dieser vollmundig-würzige Bergkäse zu einem schmackhaften Gourmet-Käse.



- 52665 TÊTE DE MOINE AOP, BIO SUISSE – NEUPRODUKT
- 92116 Cheese Curler Rundhobel



Das Original aus der Schweiz! Der Tête de Moine oder wörtlich „Mönchskopf“ wird aus bester Bio-Bergmilch in kleinen Dorfsennereien im Berner Jura und dem Kanton Jura hergestellt. Der kleine zylinderförmige Rohmilch-Schnittkäse reift mindestens 11 Wochen auf Fichtenholzbrettern und entwickelt währenddessen sein feiwürziges Rotkulturaroma. Der Tête de Moine AOP wird üblicherweise nicht geschnitten, sondern auf einem speziellen Rundhobel in feine Käseröschen gedreht. Ein Augen- und Gaudenschmaus auf jedem Käse-Buffer.



- 50030 ÖMA TOME DU PAYS, BIO



Mitten in der Auvergne liegt die Fromagerie Duroux, die diesen halbfesten Schnittkäse in der typischen Tome-Form herstellt. Während der 2-monatigen Reifezeit entwickelt der ÖMA Tome du Pays seinen feinsäuerlich-milchigen Geschmack.



**Infoblatt Käse  
4 von 4**

➤ **55398 ÖMA WinterBrie Pistazie, Theke**



Die Komposition mit süßlich-aromatischen Pistazien verleiht dem cremig-feinen Weichkäse mit weißem Edelschimmel seine edle Note. In goldener Folie verpackt und mit winterlich-festlichem Preisschild ist er ein saisonaler Augenschmaus für die Käsetheke!

- **55335 ÖMA WINTER-VALLERAY,**
- **55450 WINTER-TOCO**
- **55550 WINTER-LE MUENSTER, BIOLAND –**
- **Festlich verpackt und mit Rezept**



Festlich verpackt und mit beigelegtem Rezept bietet ÖMA zur Winterzeit mit unseren rahmigen Weichkäsen dreifach heißen Käsegenuss aus dem Ofen. Als milde Variante den ÖMA Winter-Valleray, kräftiger schmecken ÖMA Winter-Le Muenster oder ÖMA Winter-Toco mit grünem Pfeffer. Offerieren wir ein gutes Pfund zartschmelzende Gaumenfreude für die festliche Genießerrunde!

- **55307 ÖMA ROCCOLO**
- **55308 ÖMA ROCCOLINO**



Die Milch für den italienischen ÖMA Roccolino wird von Höfen gesammelt, die nach den strengen Demeter-Richtlinien arbeiten. Während seiner 3-monatigen Reifung in speziellen Reifekellern reift er von außen nach innen und ist daher weiß und leicht krümelig im Kern und cremig-weich am Rand. Durch seine besondere Schimmelflora kann seine braune Rinde reich an Farben und Geschmacksnuancen sein.

**Neu im  
Sortiment!**