



## ÖMA Grünenbacher Sennkäse, Bioland - Laib

Heumilch-Sennkäse aus dem Herzen des Allgäus. Grundlage einer jeden Käsetheke



Artikel-Nr.: 52021

Intrastat-Nr.: 04069089

VPE: 1xca.6,000kg

GTIN-Code: 94026913520212

Käsegruppe: Bio-Hartkäse

### Produktbeschreibung

Die Sennerei von Käsermeister Bernd Baur im beschaulichen Grünenbach besteht bereits seit 1886. Beste Bioland-Heumilch wird hier nach alter Tradition im Kupferkessel zu schmackhaften Hartkäsen verarbeitet. Während der 4-monatigen Reifezeit wird der ÖMA Grünenbacher Sennkäse mit Rotkulturen gepflegt und erhält dadurch sein feines, leicht nussiges Aroma. Ein Allgäuer Käse für jede Gelegenheit.



### Allgemeine Angaben

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
IK-Kürzel	DB
Herstellungsland	Deutschland
Herkunftsregion	Allgäu
Reifezeit	mind. 4 Monate
Lagerung	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)
Fett i. Tr.	48 %
Fett abs.	ca. 28 %
Salzgehalt	ca. 1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Rinde verzehrbar
Lab	Kälberlab
Milchart	aus Kuhmilch
Milchbehandlung	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Schimmel & Kult.	mit Rotkultur

Rohmilch  Heumilch

### Deklaratorische Angaben

Zutaten**	KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab
-----------	--

Produktlinie Reife-/Convenience-Linie

### Sensorikdaten (angelehnt an Käse-VO)

Aussehen außen	runder Laib, rötliche, trockene Oberfläche
Aussehen innen	hellgelb bis goldgelbe Farbe, vereinzelte Kirschkern große Lochung
Geruch	mild bis aromatisch
Konsistenz	cremig weich bis leicht fest
Geschmack	milder, leicht nussiges Aroma

### Werbliche Sensorik

Geschmack	feines, leicht nussiges Aroma
Geruch	mild-milchige Note mit aromatischem Einschlag

\*Zutaten aus ökologischem Landbau

\*\*Die Zutatenliste entspricht der Volldeklaration nach den Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost, Naturwaren



## ÖMA Grünenbacher Sennkäse, Bioland - Laib

Heumilch-Sennkäse aus dem Herzen des Allgäus. Grundlage einer jeden Käsetheke

### Logistikdaten

#### VPE

Breite (mm)	300
Länge/Tiefe (mm)	300
Höhe (mm)	150
Anzahl Stck./VPE	1
Brutto Gewicht (kg)	6
Netto Gewicht (kg)	6
Kühlhinweis	bei +8 °C mindestens haltbar bis

Verpackungshinweis

Verpackungs-Art

Restlaufzeit in Tagen 42

#### Lage

Breite (mm)	800
Länge/Tiefe (mm)	1200
Höhe (mm)	150
Anzahl Lagen/Pal	8

#### Palette

Breite (mm)	800
Länge/Tiefe (mm)	1200
Höhe (mm)	1050
Anzahl Lagen/Pal	6
Anzahl VPE/Pal	48

- Geräuchert
- Affiniert
- Rindengereift
- Convenience

### Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich:

Energie	1646 kJ / 390 kcal
Fett	28 g
Davon ges. Fetts.	17 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	ca. 1,5 %
Calcium	
Lactose	laktosefrei: < 0,1g / 100g Käse

### Allergikerhinweise

**Allergene** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

### Geniesserhinweise

**Verwendung** Unser Sennkäse ist ein fein-nussiger Begleiter jeglicher Gelegenheit. Bestens geeignet ist er jedoch für die abendliche Brotzeit. Ob in Würfeln oder als Scheiben auf dem Brot überzeugt er Jung wie Alt.

**Rezeptidee**