



ÖMA Grünenbacher Dorfkäse, Bioland - Laib

Heumilch-Dorfkäse aus dem Herzen des Allgäus. Aromatischer Traditionskäse für ein rundes Sortiment



Artikel-Nr.: 52020 **Intrastat-Nr.:** 04069092
VPE: 1xca.6,000kg **GTIN-Code:** 94026913520205
Käsegruppe: Bio-Schnittkäse

Produktbeschreibung

Mitten im beschaulichen Ort Grünenbach im Westallgäu liegt die Sennerei Käsbaure von Käsermeister Bernd Baur. Im Kupferkessel zaubert er ganz traditionell und aus bester Bioland-Heumilch diesen rahmigen Schnittkäse. Während seiner langen Reifezeit von 4 Monaten wird der ÖMA Grünenbacher Dorfkäse mit Rotkulturen gepflegt. Ein Käse, der durch seinen reinen und mild-aromatischen Geschmack überzeugt.



Allgemeine Angaben

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
IK-Kürzel	DB
Herstellungsland	Deutschland
Herkunftsregion	Allgäu
Reifezeit	mind. 4 Monate
Lagerung	Unsere Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C und sollten im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.
Fett i. Tr.	52 %
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	Frische-Linie
---------------------	---------------

Sensorikdaten (angelehnt an Käse-VO)

Aussehen außen	runder Laib, rötliche, trockene Oberfläche
Aussehen innen	hellgelber bis goldgelber Teig, vereinzelte Lochung
Geruch	mild bis aromatisch
Konsistenz	cremig weich bis leicht fest
Geschmack	mild bis aromatisch

Werbliche Sensorik

Geschmack	aromatischer Geschmack der mild abrundet
Geruch	mild-aromatischer Duft mit Milchnote

*Zutaten aus ökologischem Landbau

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



ÖMA Grünenbacher Dorfkäse, Bioland - Laib

Heumilch-Dorfkäse aus dem Herzen des Allgäus. Aromatischer Traditionskäse für ein rundes Sortiment

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	<input type="checkbox"/>
Affiniert	<input type="checkbox"/>
Rindengereift	<input checked="" type="checkbox"/>
Convenience	<input type="checkbox"/>

Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich:

Energie	1480 kJ / 354 kcal
Fett	28 g
Davon ges. Fetts.	17 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	ca. 1,5 %
Calcium	
Lactose	laktosefrei: < 0,1g / 100g Käse

Allergikerhinweise

Allergene Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Geniesserhinweise

Verwendung Der Grünenbacher Dorfkäse ist durch seine lange Reifezeit ein besonderer Schnittkäse für die abwechslungsreiche Käseplatte. Noch besser macht er sich jedoch für das Pausen- oder Vesperbrot. In dünne Scheiben geschnitten, rundet er jede Brotzeit schmackhaft ab.

Rezeptidee