



ÖMA Jubi Alpentorte, Bioland - Laib

2.5 kg , Laib

Artikelnummer Inverkehrbringer 55252

Bio-ID: d364491d-968b-424f-ab2d-8ae24c1371c5

GTIN Artikel



94026913552527

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Halbfester Schnittkäse
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)
Herkunft EU Bio Logo	Deutschland Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Verbände	Bioland



Produktbeschreibung lang:

Zu unserem 40-jährigen Jubiläum präsentieren wir eine ganz besondere Käsespezialität: die ÖMA Jubi Alpentorte. Exklusiv von Käsermeister Max Sontheim in der Käsemanufaktur Allgäu in Kimratshofen aus bester Bioland-Milch kreiert, vereint dieser halbfeste Schnittkäse traditionelles Handwerk und Käserkönnen mit einem festlichen Auftritt. Mit ihrer tortenähnlichen Form, der cremig-weichen Konsistenz und einem feinwürzigen, harmonischen Aroma ist die ÖMA Jubi Alpentorte ein echter Genussmoment – zum Jubeln für den Gaumen ebenso wie fürs Auge, nicht zuletzt wegen des schmucken Vlieses auf dem Käse. Eine „Käsetorte“ der ganz besonderen Art! Mit großer Sorgfalt wird die Jubi Alpentorte während ihrer vierwöchigen Reifung mit Rotkultur gepflegt, bis sie ihre ausgewogene Genussreife erreicht. In Geschmack und Textur zeigt sie sich cremig und geschmeidig, mit einer fein ausbalancierten Würze, die angenehm rund und harmonisch am Gaumen bleibt. Ihre außergewöhnliche Tortenform verleiht dem halbfesten Schnittkäse eine besonders festliche Präsenz. Auch in der Käsetheke ist die ÖMA Jubi Alpentorte ein genussvoller Zugewinn – und ein Dankeschön an alle, die ÖMA seit vielen Jahren als Kundinnen und Kunden begleiten. 40 Jahre ÖMA – lasst uns Käse feiern!

Zutaten

Zutatenverzeichnis:

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung



Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten) Deutschland
Wechselnde Ursprungsländer Nein
Region Allgäu

Ernährungshinweise

Vegan Nein
Vegetarisch Ja
Ohne Rindfleisch Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milch, Laktose
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Gekühlt bei +6 °C bis +8 °C lagern

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Die ÖMA Jubi Alpentorte ist eine ganz besondere Käsetorte für genussvolle Momente. Ihre feine Cremigkeit und die ausgewogene Würze machen diesen halbfesten Schnittkäse zum Highlight auf der Käseplatte und zu einer echten Bereicherung jeder Brotzeit. Besonders gut passt er zu einem hellen Bier – auch gerne alkoholfrei – oder zu einem Glas Sauvignon Blanc.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Nein
Bezugsgröße 100 g
Energie / Brennwert kJ 1401 kJ
Energie / Brennwert kcal 338 kcal
Fett 28 g
Davon gesättigte Fettsäuren 18 g
Kohlenhydrate 0.5 g
Davon Zucker 0.5 g
Eiweiß 21 g
Salz 1.5 g



Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Käse Fett-I-Tr Flag	gleich 50 %
Tierart Milch	Kuh
Labart	Mikrobieller Labaustauschstoff
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit	28 Tag(e)
Verzehr der Rinde	Rotschmiere verzehrbar
Käsegruppe Deutschland	Halbfester Schnittkäse
Fettstufe Deutschland	Rahmstufe
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	ÖMA Beer GmbH
Straße	Am Mühlbach 2
PLZ	88161
Ort	Lindenberg im Allgäu
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 70686 EG
Marken-URL	https://www.oema.bio