



ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke, ca.0,600kg



Wenn Sie aus Zurwies raus fahren und dann links, dann kommen Sie
nach Valleray

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
240780	94026913153359	94026913553357	52994	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen,
mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

Konventionelle Zutaten

nein





ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke, ca. 0,600kg



*Wenn Sie aus Zurwies raus fahren und dann links, dann kommen Sie
nach Valleray*

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
240780	94026913153359	94026913553357	52994	

Allgemeines

ÖMA Valleray ist eine aromatische und wunderbar cremige Weichkäse-Feinheit aus tagesfrischer Allgäuer Bioland-Heumilch. Seinen Namen erhielt er nach dem Weiler Valleray, der ganz in der Nähe unserer Produktion in Zurwies liegt. Die Silhouette des dortigen kleinen Hügels ist auf dem Deckel seiner dekorativen Holzspandose abgebildet. Tipp: ÖMA Valleray als Käse-Fondue aus dem Ofen, der kulinarische Hochgenuss für jeden Anlass!

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 einem kleinen Weiler nahe dem Städtchen Wangen im Allgäu ist die ÖMA-Sennerei Zurwies gelegen. Im Jahre 1899 als Weichkäserei mit typischen Allgäuer Sorten gegründet wurde Sie 1906 zur Emmentalerkäserei umgebaut. Nachdem der handwerklich aufgestellte Betrieb zwischenzeitlich der industriellen Produktion weichen musste hat man sich vor 20 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäsemanufaktur am Standort Zurwies aufgebaut. Mittlerweile sind die Spezialitäten von Käsermeister Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Mit Tochter Lissy ist ein weiterer Käsemeister als Garant für die Fortführung der traditionellen Allgäuer Käsekunst in die Käserei eingestiegen.

Für die Herstellung eines so hochwertigen Produktes kommt es neben einem geschickten Händchen und viel Erfahrung vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Bioland-Milch mit dem Milchlaster von den 20 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20 Km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet. Das ist Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ein "Großer" vom Typ Camembert. Sein Weißschimmelrasen und die urige Spandose lassen ihn auf der Käseplatte glänzen, am Brot kann er, je nach Reifestufe, cremig-mild bis scharf-würzig sein und wem das noch nicht genügt, dem ist er, praktisch und dekorativ in der Spandose verpackt, ein fantastischer Ofenkäse für 2 - 4 Personen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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).

Käseschild

ÖMA Valleray als Käse aus dem Ofen ist ein kulinarischer Hochgenuss für jeden Anlass

Nährwertpflicht

Pflicht

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

*Wenn Sie aus Zurwies raus fahren und dann links, dann kommen Sie
nach Valleray*

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
240780	94026913153359	94026913553357	52994	

Weitere Bezeichnungen

Artikelart normaler Artikel
Produktname mittellang ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
Region Allgäu
Saisonartikel nein
Milchart Kuh
Gesüßt nein
Süßung nicht gesüßt
Rohmilch nein
Wärmebehandlung pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse pasteurisiert
Homogenisiert nein
Käsegruppe Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens 52 %
mindestens ja
Produzent ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe Rahmstufe
Art der Reifung rindengereift
Reifezeit Text mind. 14 Tage
Labart mikrobielles Lab
Salz 1,6 %
Salzart Siedesalz
Rinde verzehrbar ja
Rinde Edelschimmel weiß, essbar
Triebmittel vorhanden nein
Reifezeit Zahl 14 Tag(e)

Sonstiges

IK Kürzel DB
Zutaten auf Etikett ja
E-Nummern nein

Qualität

Bio-Erzeugnis ja
Staatliche Siegel EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Weichkäse
Abweichender Inverkehrbringer nein
Inverkehrbringer ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu



ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke, ca.0,600kg



Wenn Sie aus Zurwies raus fahren und dann links, dann kommen Sie
nach Valleray

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
240780	94026913153359	94026913553357	52994	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1450 kJ / 340 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel	ja
Standardgewicht	0,6 kg
Wiegegewicht Spezifikation	circa
offener Verkauf	ja
Aktuell Bestellbar	ja
GTIN VE auf Ware	ja
GTIN Stück vorhanden	ja
Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	OPP, PP

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	180 mm
Tiefe	180 mm
Höhe	45 mm
Bruttogewicht	0,7 kg

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	825 mm
VPE1 / Lage	24
Lagen VPE1 / Palette	20
VPE1 / Palette	480
Höhe Lage	45 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
Empf. VK	26,59 €
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1kg
Grundpreisfaktor	1,667
Verbrauchssteuerrelevant	nein



ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke, ca.0,600kg



*Wenn Sie aus Zurwies raus fahren und dann links, dann kommen Sie
nach Valleray*

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
240780	94026913153359	94026913553357	52994	

Infos für den Handel (B2B)

MHD oder Verbrauchsdatumspflicht.....	ja
Frischedatumsart.....	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt.....	ja
Lagerung min.....	6 °C
Lagerung max.....	8 °C
Intrastat-Nr. Vorjahr.....	04069027

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN ja

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	rahmig-abgerundet
Aussehen außen.....	Oberfläche mit weißem Edelschimmel bedeckt
Aussehen innen.....	weiß bis rahmgelb
Geruch.....	mild-aromatisch
Konsistenz.....	geschmeidig, zart

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard.....	01020401
Bio-ID.....	20f36a96-acf3-4e7d-be9d-d835ed67c77f