



# 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*

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
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