



Neuheiten aus der Bio-Käsewelt



ÖMA Feta PDO Tharros, Bio



Unser ÖMA Feta PDO Tharros ist eine griechische Spezialität mit authentischer Herkunft und typischem Geschmack. Er wird aus Bio-Schaf- und Ziegenmilch traditionell gekäst und reift mindestens 8 Wochen in Salzlake. Dies verleiht ihm sein frisch-säuerlich typisches Schafmilcharoma geprägt von einer feinen Ziegennote. Durch den Einsatz besonderer Reifungskulturen ist er auf natürliche Weise frei von Laktose.

Bio-Käse in Salzlake gereift **mindestens 48% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte SCHAFMILCH* mind. 70%, pasteurisierte ZIEGENMILCH* max. 30%, Meersalz 3%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kBA

ÖMA Art.Nr. 55217	ÖMA Feta PDO Tharros, Bio - Theke/GV		VPE 1xca.0,900kg	empf. VKP 19,15 €/kg
ÖMA Art.Nr. 55216	ÖMA Feta PDO Tharros, Bio - SB		VPE 10x150g e	empf. VKP 2,75 €/150g
ÖMA Art.Nr. 94575	ÖMA Set I „ÖMA / Feta PDO Der Grieche“		VPE 1 St.	Gratis-Werbemittel

ÖMA Trüffelschwein, Bioland (Herbst-/Wintersaison)



Trüffel ist mittlerweile der kostbarste Speisepilz der Welt. Beim ÖMA Trüffelschwein harmonisiert diese Kostbarkeit wunderbar mit dem cremigen Allgäuer Schnittkäse. Mit schwarzen Trüffelstückchen in Olivenöl veredelt und mit Rotkulturen gepflegt, wird daraus ein würzig-charaktervoller Gaumenschmaus mit feiner Trüffelnote. Schweine sind übrigens die „Spezialisten“ in Sachen Trüffelsuche.

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur **50% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUHMILCH*, Trüffel in Olivenöl* (natives Olivenöl extra* 1,4%, schwarzer Trüffel* 0,6%), Speisesalz 1,5%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kBA

ÖMA Art.Nr. 55235	ÖMA Trüffelschwein, Bioland - Laib		VPE 1xca.4,000kg	empf. VKP 26,50 €/kg
-------------------	------------------------------------	--	------------------	----------------------

ÖMA Urberger, Bioland



Der ÖMA Urberger ist ein uriger Allgäuer Hartkäse. Er wird in unserer Käserei in Leupolz nach traditioneller Bergkäse-Rezeptur aus silofreier Rohmilch aus der Region hergestellt. Während der mindestens 6-monatigen Reifezeit wird der ÖMA Urberger mit Rotkulturen gepflegt und entwickelt dabei sein charaktervoll-würziges Aroma und seinen zarten Schmelz. Ein Gaumenfest für jeden Käseliebhaber.

Bio-Hartkäse mit Rotkultur **50% Fett i. Tr.**
 Zutaten: KUHMILCH/Rohmilch/silofrei*, Speisesalz 1%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kBA

ÖMA Art.Nr. 53010	ÖMA Urberger, Bioland - Laib		VPE 1xca.30,00kg	empf. VKP 23,95 €/kg
ÖMA Art.Nr. 53011	ÖMA Urberger, Bioland - Theke		VPE 1xca.3,500kg	empf. VKP 23,95 €/kg
ÖMA Art.Nr. 93552	ÖMA Set III „Käserei Leupolz“		VPE 1 St.	Gratis-Werbemittel

ÖMA Back-Bergkäse, Bioland



Würzige Bergkäse Sticks in knuspriger Panade vorgebacken! Unser neuester Clou in Sachen schnelle und leckere Küche: Der ÖMA Back-Bergkäse in bester Bioland-Qualität überzeugt durch Geschmack, Form und Verpackung! Mit süßsaurer Chutney oder Salat ein Hochgenuss. Verpackt in einem umweltfreundlichen Karton mit 25% Grasanteil ist hier Nachhaltigkeit garantiert!

Käse-Convenience / Bio-Hartkäse **45% Fett i. Tr.**
 Zutaten: Bergkäse* 70% (pasteurisierte KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab), Semmelbrösel* 15% (WEIZENMEHL*, Hefe*, Speisesalz), BUTTERSCHMALZ* 14,5%, VOLLEIPULVER*, WEIZENMEHL* - *kBA

ÖMA Art.Nr. 52415	ÖMA Back-Bergkäse, Bioland - SB		VPE 6x100g	empf. VKP 3,49 €/100g
ÖMA Art.Nr. 93551	ÖMA Set III „Feinkäserei Bantel“		VPE 1 St.	Gratis-Werbemittel

würzig

kraftvoll
ausgewogen

markant

lieblich
rassig

Die ganze Bio-Käsewelt

geschmackvoll

klassisch

ungewöhnlich

mild

harmonisch



*Falls Ihr Großhändler diesen Artikel nicht vorrätig hält, wenden Sie sich bitte direkt an uns unter baldauf@oema.de

Ökologische Molkereien Allgäu



Besonderheiten aus der Bio-Käsewelt




ÖMA Hot 'n Spicy Ziegentürmchen, Bioland



Wer's heiß oder scharf mag, liegt bei den ÖMA Hot 'n Spicy Ziegentürmchen genau richtig. Cremig-milder Ziegenfrischkäse umhüllt von zwei fein abgestimmten Gewürzmischungen. Lassen Sie sich mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras in asiatische Urlaubslaune versetzen und begeben Sie sich mit Chili, Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Piment auf einen kulinarischen Streifzug durch Südamerika.

Bio-Frischkäse **mindestens 45% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte ZIEGENMILCH*, Meersalz 1,1%, Gewürze* 0,7% (Chili*, Ingwer*, Knoblauch*, Zitronengras*), Gewürze* 0,7% (Chili*, Paprika*, Knoblauch*, Zwiebel*, Piment*), Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kBa

ÖMA Art.Nr. 52220 ÖMA Hot 'n Spicy Ziegentürmchen, Bioland - Theke  VPE 1x ca. 0,750kg empf. VKP 31,20 €/kg

würzig

ÖMA Profiteroles, Bio



Die Profiteroles von Rachelli sind kleine, mit Sahne gefüllte Windbeutel aus Brandteig, die mit einer kakaohaltigen Glasur überzogen sind. Die perfekte Kombination für ein unwiderstehlich klassisch-italienisches Dessert, das jede Mahlzeit mit einem Hochgenuss abrundet. Mit dem Fairtrade-Siegel ausgestattet, garantieren die Profiteroles die Erfüllung des internationalen Standards für fairen Handel.

Desserts / sonstige Bio-Molkereiprodukte **14% Fett abs.**
 Zutaten: Schokoladen-Sauce* 68%, gefüllter Windbeutel* 32% - *kBa
 Dieses Produkt enthält Alkohol

ÖMA Art.Nr. 50202 Profiteroles, Bio - SB  VPE 6x90g e empf. VKP 1,99 €/90g

kraftvoll
ausgewogen

ÖMA Montegrola, Bio



Montegrola ist eine besondere Spezialität aus dem italienischen Veneto. Der Käse wird zur Hälfte aus Kuh-Rohmilch und zur Hälfte aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Er vereint den milchig-neutralen Geschmack von Kuhmilchkäse mit dem markanten Geschmack von Ziegenmilch. Durch wiederholtes Einreiben der Rinde mit Öl während der Reifung erhält er seine gelbliche, leicht gehärtete Rinde.

Bio-Hartkäse **mindestens 54% Fett i. Tr.**
 Zutaten: KUH MILCH/Rohmilch* 48,5%, pasteurisierte ZIEGENMILCH* 48,5%, Meersalz 3%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kBa

ÖMA Art.Nr. 53352 ÖMA Montegrola, Bio - Laib  VPE 1x ca. 2,500kg empf. VKP 26,80 €/kg

lieblich
rassig
Die ganze Bio-Käsewelt

ÖMA California luftig Kräuter, Naturland



ÖMA California luftig Kräuter ist die locker aufgeschlagene Variante unseres Top-Produktes ÖMA California Kräuter. Er vereint sahnige Frische mit cremiger Leichtigkeit und der fein-aromatischen Würze erlesener Kräuter. Auf Baguette oder würzigem Knäckebröt genießen Feinschmecker die locker-luftige und besonders streichfähige Naturland-Frischkäsezubereitung am liebsten.

Bio-Frischkäse **65% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUH MILCH* 73%, Speisesalz 1%, Kräuter-Gewürz-Mischung* 0,73% (Zwiebel*, Kerbel*, Petersilie*, Paprika*, Schnittlauch*, Liebstöckel*), Maisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*), Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, mit Stickstoff aufgeschlagen - *kBa

ÖMA Art.Nr. 52181 ÖMA California luftig Kräuter, Naturland - SB VPE 6x125g e empf. VKP 1,55 €/125g
 ÖMA Art.Nr. 94535 ÖMA Set I „ÖMA / California“ VPE 1 St. Gratis-Werbemittel

geschmackvoll

klassisch

ungewöhnlich

mild

harmonisch



*Falls Ihr Großhändler diesen Artikel nicht vorrätig hält, wenden Sie sich bitte direkt an uns unter baldauf@oema.de

Ökologische Molkereien Allgäu