



Neuheiten aus der 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 Knäckebrötchen genießen Feinschmecker die locker-luftige und besonders streichfähige Naturland-Frischkäsezubereitung am liebsten.

Bio-Frischkäse **65% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesalz 1%, Kräuter-Gewürz-Mischung* (0,73% (Zwiebel*, Kerbel*, Petersilie*, Paprika*, Schnittlauch*, Liebstöckel*), Maisstärke*, Verdickungsmittel, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kBA

ÖMA Art.Nr. 52181 ÖMA California luftig Kräuter, Naturland - SB
 ÖMA Art.Nr. 94535 ÖMA Set I „ÖMA / California“

VPE 6x125g e
 VPE 1 St.

empf. VKP 1,55 €/125g
 Gratis-Werbemittel

würzig



ÖMA Edler Weisser Rosé, Bioland



Extra-cremigen Weichkäse-Genuss offerieren wir mit dem jüngsten Mitglied unserer Edler Weisser-Familie. Die Kombination von weißem Edelschimmel und feiner Rotkultur macht den ÖMA Edler Weisser Rosé so außergewöhnlich. Der Weichkäse hat im jungen Alter eine fein-aromatische Note, die sich mit Fortdauer der Reife verstärkt. Eine charaktervolle zartschmelzende Delikatesse.

Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Rotkultur
mindestens 50% Fett i. Tr.

Zutaten: pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesalz 1,6%, Käse- und Schimmelpilzkulturen, mikrobielles Lab - *kBA

ÖMA Art.Nr. 52592 ÖMA Edler Weisser Rosé, Bioland - Theke
 ÖMA Art.Nr. 93506 ÖMA Set II „Feinkäserei Bantel / Petit Rosé“
 ÖMA Art.Nr. 43101 ÖMA Beipackzettel „Edler Weisser“

VPE 2x ca. 1.000kg
 VPE 1 St.
 VPE 1x50 St.

empf. VKP 21,00 €/kg
 Gratis-Werbemittel
 Gratis-Werbemittel

kraftvoll
 ausgewogen

markant

lieblich
 rassig

Die ganze Bio-Käsewelt



ÖMA Petit Beer, Bioland



Zusammen mit Käsermeister Georg Bantel aus Möggers kreierte ÖMA Firmengründer Hermann Beer diesen außergewöhnlichen Weichkäse, der mit frischem Schmand verfeinert wird. Der ÖMA Petit Beer begeistert durch raffinierte Cremigkeit und feinsäuerlich-milden Geschmack. Geschmückt mit einem bärg-edlen Etikett, ist dieser feine „Schmandkäse“ eine auserlesene rahmige Geschmacks-Bereicherung.

Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel **60% Fett i. Tr.**

Zutaten: pasteurisierte KUHMITLICH*, SCHMAND* 3% (RAHM*, Milchsäurekulturen), Speisesalz 2%, Käse- und Schimmelpilzkulturen, mikrobielles Lab - *kBA

ÖMA Art.Nr. 55391 ÖMA Petit Beer (Spandose), Bioland - Theke/SB
 ÖMA Art.Nr. 55392 ÖMA Petit Beer (Nachfüllkarton), Bioland - Theke/SB
 ÖMA Art.Nr. 93551 ÖMA Set III „Feinkäserei Bantel“

VPE 1x ca. 0,330kg
 VPE 2x ca. 0,330kg
 VPE 1 St.

empf. VKP 23,90 €/kg
 empf. VKP 22,70 €/kg
 Gratis-Werbemittel

geschmackvoll

klassisch



ÖMA Ziegen-Scamorzine Affumicate, Bio



Die ÖMA Ziegen-Scamorzine Affumicate gehören wie ihr Pendant aus Kuhmilch zur Familie der Filata-Käse. Während der mindestens 5-tägigen Reifezeit bilden die pflaumengroßen Kugeln eine leichte Rinde aus und erhalten durch die anschließende, schonende Räucherung ein angenehm rauchiges Aroma. Ihr Geschmack ist zart-mild mit einer feinen Ziegennote - eine wunderbare Ergänzung für Ihr Ziegenkäse-Sortiment!

Bio-Pasta filata Käse **mindestens 43% Fett i. Tr.**

Zutaten: pasteurisierte ZIEGENMITLICH/Heumilch*, Meersalz 3%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Buchenholzrauch - *kBA

ÖMA Art.Nr. 53407 ÖMA Ziegen-Scamorzine Affumicate, Bio - Theke

VPE 1x600g e

empf. VKP 21,45 €/600g

ungewöhnlich

mild

harmonisch





Neuheiten aus der Bio-Käsewelt



ÖMA HeumilchButterkäse, Bioland



Butterkäse aus Heumilch zählt zu einer Rarität in der Bio-Käsetheke. Im ÖMA HeumilchButterkäse wird der typische milchfrisch-rahmige Geschmack des halbfesten Schnittkäses um feine Kräuteraromen der naturreinen Allgäuer Bioland-Heumilch bereichert. Dank seiner buttrigen Konsistenz und Geschmeidigkeit eignet sich der ÖMA HeumilchButterkäse für die kalte und die warme Küche gleichermaßen.

halb. Bio-Schnittkäse **48% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUH MILCH/Heumilch*, Speisesalz 1,2%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kbA

lieferbar ab KW 10

ÖMA Art.Nr. 52004 ÖMA HeumilchButterkäse, Bioland - Theke
 ÖMA Art.Nr. 93550 ÖMA Set III „AllMiKäs“

VPE 1xca.1.500kg
 VPE 1 St.

empf. VKP 15,50 €/kg
 Gratis-Werbemittel

würzig



ÖMA HeumilchGouda, Bioland



Gouda ist durch seinen rahmig-vollmundigen Geschmack mit würzigem Nachklang ein schmackhafter und beliebter Allrounder. ÖMA HeumilchGouda wird aus Allgäuer Bioland-Heumilch gekäst, sein besonderes Aroma verdankt er der bunten Vielfalt kräuterreicher Allgäuer Heuwiesen. Seine praktische Brotform macht ihn zu einem echten Tausendsassa in der Käsetheke.

Bio-Schnittkäse **48% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUH MILCH/Heumilch*, Speisesalz 1%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kbA

lieferbar ab KW 10

ÖMA Art.Nr. 52002 ÖMA HeumilchGouda, Bioland - Theke
 ÖMA Art.Nr. 93550 ÖMA Set III „AllMiKäs“

VPE 1xca.1.500kg
 VPE 1 St.

empf. VKP 15,50 €/kg
 Gratis-Werbemittel

kraftvoll
 ausgewogen

markant



ÖMA HeumilchEmmentaler, Bioland



Kräuterreiche Wiesen und hofeigenes Heu sind die Grundlage für die schmackhafte Allgäuer Heumilch, die zu unserem ÖMA HeumilchEmmentaler verarbeitet wird. In der Kimratshofer Käseriei hat die Herstellung von Emmentaler Tradition. Langjährige Erfahrung, handwerkliches Geschick und wertvolle Heumilch garantieren mit dem ÖMA HeumilchEmmentaler Käsegenuss allererster Güte.

Bio-Hartkäse **45% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUH MILCH/Heumilch*, Speisesalz 1%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kbA

lieferbar ab KW 10

ÖMA Art.Nr. 52003 ÖMA HeumilchEmmentaler, Bioland - Theke
 ÖMA Art.Nr. 93577 ÖMA Set II „AllMiKäs / Allgäuer Emmentaler g.U., Bioland“

VPE 1xca.1.500kg
 VPE 1 St.

empf. VKP 16,40 €/kg
 Gratis-Werbemittel

lieblich
 rassig

Die ganze Bio-Käsewelt

geschmackvoll

klassisch

ungewöhnlich

mild

harmonisch



ÖMA HeumilchAlmländer, Bioland



Der ÖMA HeumilchAlmländer wird aus wertvoller Allgäuer Bioland-Heumilch in der ÖMA Produktion im bayerischen Kimratshofen gekäst. Dort reift er mindestens 6 Wochen in einer eigens dafür gefertigten Torbogen-Form. In der Käsetheke sorgt diese außergewöhnliche Optik für vermehrte Aufmerksamkeit, geschmacklich überzeugt sein leicht-süßliches, mild-nussiges Aroma Käsefreunde jeglichen Alters.

Bio-Schnittkäse **45% Fett i. Tr.**
 Zutaten: pasteurisierte KUH MILCH/Heumilch*, Speisesalz 1%, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kbA

lieferbar ab KW 10

ÖMA Art.Nr. 52001 ÖMA HeumilchAlmländer, Bioland - Theke
 ÖMA Art.Nr. 93550 ÖMA Set III „AllMiKäs“

VPE 1xca.3.000kg
 VPE 1 St.

empf. VKP 16,95 €/kg
 Gratis-Werbemittel

