

Winter- und Weihnachtszeit Sortiment 2017



ÖMA Petit Trüffel, Bioland



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

Zutaten: KUHMITLCH*, Speisesalz, Trüffelöl von schwarzem Trüffel in Olivenöl* 0,7%, Käseerikulturen, mikrobielles Lab - *kbA

Wenn von „duftendem Gold“ die Rede ist, dann schwärmen Gourmets von einem unterirdisch wachsenden „echten Schlauchpilz“ - uns besser bekannt als Trüffel! Wir haben unseren rahmigen Weichkäse ÖMA Petit Trüffel mit einem Auszug aus schwarzem Trüffel in edlem Bio-Olivenöl verfeinert: entstanden ist eine überaus cremige und edel-aromatische Geschmackskomposition für die ganz besonderen Genuss-Momente.

Unsere ÖMA Petit Brie-Familie bietet eine abwechslungsreiche Weichkäse-Auswahl für die Käse-Bedientheke und das SB-Kühlregal. Die Familie gibt es in den Varianten ÖMA Petit Brie, dem milden Weichkäse mit weißem Edelschimmel, ÖMA Petit Walnuss, mit knackigem Biss durch Walnüsse, dem ÖMA Petit Trüffel, verfeinert mit Trüffel in hochwertigem Olivenöl, dem ÖMA Petit Rosé, feinwürzig durch weißen Edelschimmel und Rotkultur und dem ÖMA Petit Beer, mit frisch-cremigem Schmand verfeinert.

ÖMA Art.Nr. 55460 ÖMA Petit Trüffel (Spandose), Bioland - Theke/SB

1xca.0,330kg

ÖMA Art.Nr. 55462 ÖMA Petit Trüffel (Nachfüllkarton), Bioland - Theke/SB

2xca.0,330kg



ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter (Wintersaison)



Bio-Schnittkäse mit Rotkultur
(Rinde verzehrbar)
mindestens 48% Fett i. Tr.

Zutaten: KUHMITLCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab - *kbA



Ein Raclette aus unserer Käserei Leupolz in Demeter-Qualität mit hervorragenden Schmelzeigenschaften und fein-würzigem Geschmack. Unser Allgäuer Raclette überzeugt jedoch nicht nur durch sein mildes Aroma, sondern auch durch seine Form - der rechteckige Käse lässt sich hervorragend und ohne Verluste schneiden. Die hochwertige Demeter-Milch, die von Hörner tragenden Milchkuhen gewonnen wird, macht diesen zartschmelzen Schnittkäse mit Rotkultur zu einem echten Qualitätsprodukt.

Vorwiegend wird der ÖMA Allgäuer Raclette natürlich zum Schmelzen im Raclette-Pfännchen verwendet, er schmeckt Liebhabern geschmeidiger mild-würziger Käseteige aber auch als Brotbelag und kann ansonsten in der Küche ähnlich wie ein jüngerer Bergkäse eingesetzt werden. Aufgrund seiner guten Schmelz-Eigenschaften eignet er sich also bestens zum Überbacken, Gratинieren, Raclettieren und vielem mehr.

ÖMA Art.Nr. 52441 ÖMA Allgäuer Raclette, Demeter - Theke

1xca.3,000kg

Die ganze Bio-Käsewelt

Ökologische Molkereien Allgäu

Winter- und Weihnachtszeit Sortiment 2017



ÖMA WinterBrie Pistazie und WinterCambera Nuss, Bioland (Wintersaison)



Eine Huldigung an die stille Pracht des Winters ist nicht nur unser, aus Bioland-Milch hergestellter, ÖMA WinterBrie Pistazie sondern auch der SB-Saisonkäse ÖMA WinterCambera Nuss. Genießen Sie den feinen Geschmack eines edlen Bries oder cremigen Camemberts gepaart mit feinen Nüssen, die für winterlich-knackigen Genuss auf jeder Käseplatte sorgen.

**Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel
mindestens 50% / 50% Fett i. Tr.**

ÖMA Art.Nr. 55398 ÖMA WinterBrie Pistazie, Bioland - Theke
ÖMA Art.Nr. 52306 ÖMA WinterCambera Nuss, Bioland - SB

2xca.1,000kg
6x125g



ÖMA Le Brie Walnuss und Petit Walnuss, Bioland



Feiner Weichkäse mit weißem Edelschimmel in Liaison mit edlen Walnüssen. Diese Geschmackskomposition ist während der Weihnachtszeit nicht mehr wegzudenken. Unser ÖMA Le Brie Walnuss macht sich daher besonders in dieser Jahreszeit gut in der Käsetheke. Klein in der Größe und groß im Geschmack ist auch unser ÖMA Petit Walnuss, welcher sowohl im Bedienbereich als auch im SB-Regal seine Fans findet - und das nicht nur zur Weihnachtszeit!

**Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel
mindestens 50% / 50% Fett i. Tr.**

ÖMA Art.Nr. 55699 ÖMA Le Brie Walnuss, Bioland - Theke
ÖMA Art.Nr. 55499 ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB

2xca.1,000kg
4x330g



ÖMA Edler Weisser und Petit Rosé, Bioland



Extra cremigen Weichkäse-Genuss offerieren wir mit dem ÖMA Edler Weisser Rosé und dem ÖMA Petit Rosé. Die besondere Kombination von weißem Edelschimmel und feiner Rotkultur machen diese Bioland-Weichkäse so einzigartig. Noch jung zeigen sie sich fein und mild, mit zunehmendem Alter offenbaren sie eine rahmig-ausgeprägte Genuss-Reife. Länger ausgereift ergänzen sie daher die festliche Käseplatte um zartschmelzende Besonderheiten.

**Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Rotkultur
mindestens 50% / 60% Fett i. Tr.**

ÖMA Art.Nr. 52592 ÖMA Edler Weisser Rosé, Bioland - Theke
ÖMA Art.Nr. 55465 ÖMA Petit Rosé, Bioland - Theke/SB

2xca.1,000kg
2xca.0,330kg



ÖMA Bagatelle im ÖMA Käseschmelzer



Ganz romantisch und garantiert atomstromfrei lässt sich mit dem ÖMA Käseschmelzer ein herrlich warmes Käsegericht zaubern. Vier Teelichter lassen den Käse in wenigen Minuten köstlich schmelzen. Für besonders feinen Schmelz empfehlen wir unserer ÖMA Bagatelle Natur oder die ÖMA Bagatelle mit Pfeffer.

Die Geschenkidee für die Weihnachts-Feiertage:

ÖMA Art.Nr. 92118 ÖMA Käseschmelzer
Inhalt: 1 Unterteil, 1 Käsepfännchen, 1 Käsespatel, 4 Teelichter

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



ÖMA Art.Nr. 55326 ÖMA Bagatelle Natur, Bioland - Theke
ÖMA Art.Nr. 55328 ÖMA Bagatelle Poirve, Bioland - Theke

1xca.0,680kg
1xca.0,680kg

Die ganze Bio-Käsewelt

Winter- und Weihnachtszeit Sortiment 2017



ÖMA Winter-Valleray, Winter-Toco und Winter-Le Muenster, Bioland



Festlich verpackt und mit beigelegtem Rezept bieten wir zur Winterzeit mit unseren rahmigen Weichkäsen dreifach heißen Käsegenuss aus dem Ofen. Als milde Variante den ÖMA Winter-Valleray, kräftiger schmecken ÖMA Winter-Le Muenster oder ÖMA Winter-Toco mit Madagaskar-Pfeffer. Offerieren Sie Ihren Kunden ein gutes Pfund zartschmelzende Gaumenfreude für die festliche Genießerrunde!

Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel		
ÖMA Art.Nr. 55335 ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke	mindestens 52% Fett i. Tr.	1xca.0,600kg
Bio-Weichkäse mit Rotkultur		
ÖMA Art.Nr. 55450 ÖMA Toco (Spandose), Bioland - Theke	60% Fett i. Tr.	1xca.0,700kg
ÖMA Art.Nr. 55550 ÖMA Le Muenster (Spandose), Bioland - Theke	mindestens 50% Fett i. Tr.	1xca.0,640kg

ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette, Bioland (Wintersaison)



Unser ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette in Bioland-Qualität bietet beste Schmelzeigenschaften und besonders rahmigen, feiwürzigen Geschmack. Vorwiegend wird Raclette natürlich zum Schmelzen im Raclette-Pfännchen verwendet, er schmeckt Liebhabern geschmeidiger Käseteige allerdings auch als Brotbelag und kann ähnlich einem jungen Bergkäse eingesetzt werden. Ein Qualitätsprodukt zum Vorzugspreis.

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)		
ÖMA Art.Nr. 52973 ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette, Bioland - Laib	mindestens 50% Fett i. Tr.	1xca.9,000kg
ÖMA Art.Nr. 52974 ÖMA Allgäuer Heumilch-Raclette, Bioland - 1/4 Laib		1xca.2,250kg

ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland (Wintersaison)



Was wären die Wintermonate ohne Raclette in fröhlicher Runde. Kern der Veranstaltung ist - neben dem kommunikativen Aspekt - der feinschmelzende Raclette-Käse. Unser würziger ÖMA Alpenländer Raclette wird aus frischer Naturland-Heumilch gekäst. Neben seiner mindestens 3-monatigen Reifezeit und seiner naturbelassenen Rinde zeichnet er sich durch seine hervorragende Qualität aus.

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)		
ÖMA Art.Nr. 52548 ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - Laib	mindestens 48% Fett i. Tr.	1xca.5,600kg
ÖMA Art.Nr. 52048 ÖMA Alpenländer Raclette, Naturland - 1/2 Laib		1xca.2,800kg

ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse (Wintersaison)



Nach alter Schweizer Tradition wird Raclette am offenen Feuer angeschmolzen und mit Pellkartoffeln gegessen. Durch seine hervorragende Schmelzeigenschaft eignet sich der ÖMA Schweizer Berg-Raclette gerade als handliche Scheibe ausgezeichnet zum Überbacken oder zum Raclettieren im ÖMA Käseschmelzer.

Die Geschenkidee für die Weihnachts-Feiertage:
ÖMA Art.Nr. 92118 ÖMA Käseschmelzer
Inhalt: 1 Unterteil, 1 Käsepfännchen, 1 Käsespatel, 4 Teelichter

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)		
ÖMA Art.Nr. 52577 ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - Vierecklaib	47% Fett i. Tr.	1xca.6,500kg
ÖMA Art.Nr. 52578 ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - 1/2 Laib		1xca.3,250kg
ÖMA Art.Nr. 57224 ÖMA Schweizer Berg-Raclette Scheiben, Bio Suisse - SB		6x300g e

Die ganze Bio-Käsewelt

Winter- und Weihnachtszeit Sortiment 2017



ÖMA Back-Camembert, Bioland



Ein cremiger Camembert in knuspriger Panade vorgebacken! Eine äußerst delikate Mahlzeit, die leicht und schnell zubereitet ist. Ob Sie ihn klassisch mit Preiselbeeren genießen oder sich in gewagteren Kombinationen über ihn hermachen, der ÖMA Back-Camembert ist ein ganz besonderer Leckerbissen und zudem in CO₂-neutralem Umkarton verpackt. Ein Muss für jedes SB-Regal!

Käse-Convenience / Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel
50% Fett i. Tr.



ÖMA Art.Nr. 52400 ÖMA Back-Camembert, Bioland - SB

6x100g



ÖMA Délicette, Bioland



Aus täglich frisch angelieferter Bioland-Milch zaubert Käsemeister Georg Bantel die sahnig-herzhafte Weichkäse-Spezialität ÖMA Délicette. Der Weichkäse mit weißem Edelschimmel wird nach der Pflege im Reifekeller in eine Holzspandose verpackt, in der er später als Ofen-Menue ausgebacken werden kann. Ob pur nach ÖMA Rezept oder mit Knoblauch und Weißwein verfeinert - eine perfekte Mahlzeit und im Nu zubereitet.

Käse-Convenience / Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel
60% Fett i. Tr.



ÖMA Art.Nr. 55799 ÖMA Délicette, Bioland - Theke/SB

4x300g



ÖMA Allgäuer Käsefondue, Bioland



Unser überaus beliebtes ÖMA Allgäuer Käsefondue besteht aus drei hochwertigen Allgäuer Käsesorten, die grob geraspelt und von Hand gemischt und abgefüllt werden. Die fein abgestimmte Bioland-verbandszertifizierte Mischung ist eine exklusive ÖMA Geschmackskomposition, die alle Käsekenner bei feurigen Fondue-Abenden dahinschmelzen lässt.

Käse-Convenience / Bio-Reibekäsemischung
mindestens 48% Fett i. Tr.

ÖMA Art.Nr. 51005 ÖMA Allgäuer Käsefondue, Bioland - SB/Theke

4x300g e



ÖMA Ziegenrolle Ingwer-Sesam, Bioland (Saisonkäse)



Die ÖMA Ziegenrolle Ingwer-Sesam ist ein Frischkäse aus 100% Bioland-Ziegenmilch. Der weißlich feste Teig mit dem aufdringlich milden Ziegenaroma wird saisonal mit kandiertem Ingwer und einer Hülle von geröstetem Sesam verfeinert. Märchenhaft zickig-süß zergeht der Geschmack von 1001er Nacht auf der Zunge.

Tipp: Karamellierte Ziegenrolle auf Ackersalat.

Bio-Frischkäse aus 100% Ziegenmilch
mindestens 45% Fett i. Tr.

ÖMA Art.Nr. 52275 ÖMA Ziegenrolle Ingwer-Sesam, Bioland - Theke

1xca.0,800kg

Die ganze Bio-Käsewelt

Ökologische Molkereien Allgäu