



ÖMA ALLGÄUER RACLETTE, BIOLAND (WINTERSAISON)

Unser ÖMA Allgäuer Raclette überzeugt durch seine Vielfalt an Aromen und seine besonders cremige Struktur. Aus bester Allgäuer Bioland-Milch gekäst, reift er mindestens 6 Wochen und wird mit Rotkultur gepflegt, wodurch er seinen würzigen Geschmack erhält. Seinen Platz findet er – gerade in der praktischen Scheibe – im Raclette-Pfännchen und macht auch beim Überbacken eine gute Figur.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

57234 | ÖMA Allgäuer Raclette, Bioland - Theke | 1xca.2,300kg

57235 | ÖMA Allgäuer Raclette Scheiben, Bioland - SB | 6x300g e

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)

lieferbar ab KW 40



ÖMA ALLGÄUER HEU-RACLETTE, BIOLAND (WINTERSAISON)

Unser ÖMA Allgäuer Heu-Raclette in Bioland-Qualität bietet beste Schmelzeigenschaften und besonders rahmigen, fein-würzigen 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.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

52973 | ÖMA Allgäuer Heu-Raclette, Bioland - Laib | 1xca.9,000kg

52974 | ÖMA Allgäuer Heu-Raclette, Bioland - 1/4 Laib | 1xca.2,250kg

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)

lieferbar ab KW 40



ÖMA ALPENLÄNDER RACLETTE, BIOLAND (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 bester Allgäuer Bioland-Milch gekäst. Mit naturbelasener Rinde und feinem Schmelz überzeugt er durch hervorragende Qualität. Wer den Käse kräftiger mag, kann die Rinde einfach mitschmelzen.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55195 | ÖMA Alpenländer Raclette, Bioland - Laib | 1xca.4,000kg

55200 | ÖMA Alpenländer Raclette, Bioland - 1/2 Laib | 1xca.2,000kg

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)

lieferbar ab KW 40





ÖMA SCHWEIZER BERG-RACLETTE, BIO SUISSE (WINTERSAISON)

Aus dem hügeligen Appenzellerland stammt unser wunderbar würziger und zart schmelzender ÖMA Schweizer Berg-Raclette. Den Rohstoff für den Bio-Schnittkäse liefern ausschließlich Kühe aus dem Appenzeller Berggebiet. Durch seine hervorragende Schmelzeigenschaft eignet sich der Schweizer Berg-Raclette ausgezeichnet zum Raclettieren, Gratinieren und Überbacken.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

52577 | ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - Vierecklaib | 1x ca. 6,500kg

52578 | ÖMA Schweizer Berg-Raclette, Bio Suisse - 1/2 Laib | 1x ca. 3,250kg

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)

lieferbar ab KW 40



ÖMA SCHAF-RACLETTE LOU FESTAÏRE, BIO

Der ÖMA Schaf-Raclette Lou Festaïre ist ein Tribut an die Käser von den Hochebenen des Larzac für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Nach 6-wöchiger Reifung im Naturkeller entfaltet der Rotkultur-Schnittkäse eine raffinierte Würze voller Aromen, abgerundet durch eine leichte Schaf-Note. Mit feinem Schmelz legt er sich gerne ins Raclette-Pfännchen, kann aber auch pur genossen werden.

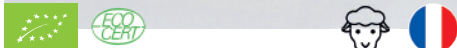
ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

50106 | ÖMA Schaf-Raclette Lou Festaïre, Bio - Laib | 1x ca. 4,400kg

50107 | ÖMA Schaf-Raclette Lou Festaïre, Bio - 1/2 Laib | 1x ca. 2,200kg

Bio-Schnittkäse mit Rotkultur (Rinde verzehrbar)

lieferbar ab KW 40



ÖMA TRÜFFELSCHWEIN, BIOLAND (WINTERSAISON)

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

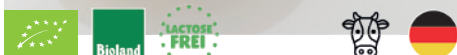
ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55235 | ÖMA Trüffelschwein, Bioland - Laib | 1x ca. 4,000kg

55236 | ÖMA Trüffelschwein, Bioland - 1/2 Laib | 1x ca. 2,000kg

Käsezubereitung aus Bio-Schnittkäse mit Rotkultur und Trüffel in Olivenöl

lieferbar ab KW 40



* Alle Preise ohne Gewähr - aufgrund nicht vorhersehbarer Kostenentwicklungen behalten wir uns eine Erhöhung der Preise vor. Sollten wir hierzu tätig werden, werden wir Sie rechtzeitig informieren.



ÖMA BLUE TRUFFLE, BIO

ÖMA Blue Truffle ist ein cremig-schmelzender, „löffelfähiger“ Gorgonzola DOP, verfeinert mit schwarzem Trüffel. Der typische Blauschimmelgeschmack verschmilzt perfekt mit dem edlen Trüffelduft – ein unverwechselbarer Genuss für alle, die das Besondere suchen. Klassisch lässt er sich als Brotbelag mit kräftigen Rotwein genießen, in einer Pastasauce geschmolzen entfaltet er seine ganze Raffinesse.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55304 | ÖMA Blue Truffle, Bio - Theke | 1xca.3,000kg

Käsezubereitung aus Bio-Gorgonzola DOP mit blauem Edelschimmel und mit Trüffلزubereitung

lieferbar ab KW 40



ÖMA TRÜFFELBÜFFEL

Zwei Gourmetlieblinge, die perfekt harmonieren: italienischer Trüffel trifft auf cremigen Büffel-Schnittkäse aus den Niederlanden. Das Ergebnis ist ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht. Während des KäSENS wird der kostbaren Bio-Büfelmilch der Familie Luth feine Trüffelstückchen beigegeben. Anschließend reift der ÖMA TrüffelBüffel in speziellen Kellern zum wahren Genussfavoriten heran.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55411 | ÖMA TrüffelBüffel, Bio - Laib | 1xca.4,000kg

55412 | ÖMA TrüffelBüffel, Bio - 1/2 Laib | 1xca.2,000kg

Käsezubereitung aus Bio-Schnittkäse mit Trüffلزubereitung

lieferbar ab KW 40



ÖMA BUFALEGGIO, BIO

Eine Reise, die den Geschmack der Bio-Büfelmilch aus Kampanien mit der lombardischen Taleggio-Tradition verbindet – und diesen einzigartigen Weichkäse mit geschmeidiger Textur und vielschichtigem Geschmack hervorbringt: würzig-aromatisch, fein-säuerlich und durchzogen von einer eleganten Büffelnote. Eine kulinarische Entdeckung, Bissen für Bissen.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55290 | ÖMA Bufaleggio, Bio - Theke | 2xca.1,100kg

Bio-Weichkäse mit Rotkultur

lieferbar ab KW 40

ÖMA ALLGÄUER KÄSEFONDUE, BIOLAND

Unser überaus beliebtes ÖMA Allgäuer Käsefondue besteht aus drei hochwertigen Allgäuer Käsesorten, die gehobelt, gemischt und abgefüllt werden. Die fein abgestimmte Bioland-Mischung ist eine exklusive ÖMA Komposition, die alle Käsekenner bei genussvollen Fondue-Abenden dahinschmelzen lässt. Zubereitung ist Typsache: Weißwein, Bier, Traubensaft oder Buttermilch - tobt euch aus!

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

51005 | ÖMA Allgäuer Käsefondue, Bioland - SB/Theke | 6x300g e

Heiße Ware | Bio-Reibekäsemischung

ganzjährig lieferbar



ÖMA DÉLICETTE, BIOLAND

Aus täglich frisch angelieferter Bioland-Milch zaubert Käsermeister 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.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55799 | ÖMA Délicette, Bioland - Theke/SB | 4x300g

Heiße Ware | Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel

ganzjährig lieferbar



ÖMA OFEN-VALLERAY UND OFEN-TOCO, BIOLAND

Festlich verpackt und mit beigelegtem Rezept bieten wir zur Winterzeit mit unseren rahmigen Weichkäsen doppelt heißen Käsegenuss aus dem Ofen. Als milde Variante empfehlen wir den ÖMA Ofen-Valleray, kräftiger schmeckt der ÖMA Ofen-Toco mit Madagaskar-Pfeffer. Offeriert euren Kunden ein gutes Pfund zartschmelzende Gaumenfreude für die festliche Genießerrunde!

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55335 | ÖMA Valleray (Spandose), Bioland - Theke | 1xca.0,600kg

55450 | ÖMA Toco (Spandose), Bioland - Theke | 1xca.0,700kg

Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel

Bio-Weichkäse mit Rotkultur und Pfeffer

mit Rezept ab KW 47





ÖMA PETIT TRÜFFEL, BIOLAND

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 edlen Bio-Trüffelöl verfeinert. Ein einmalig trüffelig-rahmiges Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht.

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55460 | ÖMA Petit Trüffel (Spandose), Bioland - Theke/SB | 1xca.0,330kg

55462 | ÖMA Petit Trüffel (Nachfüllkarton), Bioland - Theke/SB | 2xca.0,330kg

Käsezubereitung aus Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Trüffelöl

ganzjährig lieferbar



ÖMA EDLER WEISSER WALNUSS UND ÖMA PETIT WALNUSS, BIOLAND

Feiner Weichkäse mit weißem Edelschimmel in Liaison mit edlen Walnüssen. Diese Geschmackskomposition ist während der Weihnachtszeit nicht mehr wegzudenken. Unser ÖMA Edler Weisser 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!

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55699 | ÖMA Edler Weisser Walnuss, Bioland - Theke | 1xca.1,000kg

55499 | ÖMA Petit Walnuss, Bioland - Theke/SB | 4x330g

Käsezubereitung aus Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Walnüssen

ganzjährig lieferbar



ÖMA EDLER WEISSER PISTAZIEN-KNACKER UND ÖMA WINTERCAMBERA NUSS, BIOLAND

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

ÖMA Art.Nr. | Bezeichnung | VPE

55398 | ÖMA Edler Weisser Pistazien-Knacker, Bioland - Theke | 2xca.1,000kg

52306 | ÖMA WinterCambera Nuss, Bioland - SB | 6x125g

Käsezubereitung aus Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Pistazienkernen

Käsezubereitung aus Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel, Walnüssen und Pistazien

lieferbar ab KW 47



* Alle Preise ohne Gewähr - aufgrund nicht vorhersehbarer Kostenentwicklungen behalten wir uns eine Erhöhung der Preise vor. Sollten wir hierzu tätig werden, werden wir Sie rechtzeitig informieren.