



Ökologische Molkereien Allgäu

Die Idee - Eine ganze Bio-Käsewelt

Die Philosophie der ökologischen Konsequenz zielt bei den Ökologischen Molkereien Allgäu nicht nur auf die ökologische Herstellung von Käsespezialitäten, nachhaltiges Handeln & Denken und soziale Verantwortung ab. Sie schlägt sich überall nieder, sei es bei der Energieversorgung, der Produktentwicklung und Verpackungsgestaltung, der Qualitätssicherung, der Schaffung von Transparenz und dem Engagement gegen den Einsatz von grüner Gentechnik.

Das „Ö“

Molkereien gibt es zahlreiche, die Ökologischen Molkereien Allgäu sind etwas Besonderes. Das „Ö“ verpflichtet uns dazu, genau darauf zu achten, welcher Bauer uns die Milch liefert, wie seine Tiere gefüttert werden, wie sie aufgestellt sind und wie unsere Käser die frische Milch verarbeiten. Bio ist für uns nicht nur ein gesetzlich geregelter Standard, sondern gelebte Philosophie.

Das „M“

Die ÖMA ist in der Traditionsregion Allgäu zuhause. Angefangen hat alles 1985 ganz klein in einer Garage in Kisslegg. Mit der steigenden Nachfrage nach ökologisch hergestellten Käsespezialitäten hat die ÖMA im Laufe der Jahre ihr Sortiment immer mehr ausgeweitet und bietet heute mit über 180 Käsesorten alles an, was der Käseliebhaber braucht. Neben Bio-Käsespezialitäten aus dem Allgäu gehören z.B. auch der Parmigiano Reggiano, der Gorgonzola und der Taleggio aus Italien, urwüchsige Schweizer, besondere Franzosen und leckere Ziegen-, Schaf- und Büffelmilchspezialitäten zum Sortiment. Eine ganze Bio-Käsewelt eben!

Das „A“

Seit über 20 Jahren beliefern die Ökologischen Molkereien Allgäu den Naturkost-Fachhandel mit regionalen Käsebesonderheiten aus dem Allgäu. Ziel ist es, Projekte und Käsereien, die handwerklich und klein strukturiert sind, zu unterstützen und damit Vielfalt zu erhalten.



würzig

außergewöhnlich

kraftvoll

ausgewogen

markant

lieblich

rassig

Eine ganze Bio-Käsewelt

geschmackvoll

klassisch

ungewöhnlich

mild

harmonisch

Allgäu - das Käseland

