



Geriebener Emmentaler im ÖGVS-Test: Zwei Eigenmarken von HOFER mit „Sehr Gut“ ausgezeichnet

Im Ganzen ist er vor allem für seine Löcher bekannt, in geriebener Form ist er von vielen Ofengerichten nicht wegzudenken: der Emmentaler. Der ÖGVS widmete sich kürzlich dem Hartkäse und unterzog neun verschiedene Marken einer sensorischen Prüfung. HOFER konnte gleich mit zwei Eigenmarken überzeugen: Der „Zurück zum Ursprung“ BIO-Heumilch Emmentaler glänzte mit der Bewertung „Sehr Gut“ als Testsieger und auch der Milfina Heumilch Emmentaler wurde mit „Sehr Gut“ bewertet.

(Sattledt, 31. Oktober 2022; HOFER) Geriebener Käse verleiht Gerichten wie Lasagne, Pizza oder Auflauf den letzten Schliff. Gerne wird für diese Zwecke der ursprünglich aus der Schweiz stammende Emmentaler in geriebener Form hergenommen. Grund genug für den ÖGVS, um unter neun in Österreich gängigen Emmentaler-Marken, diejenige zu suchen, die den höchsten Genuss verspricht. Zunächst wurden die Proben anhand von 25 produktspezifischen Deskriptoren der Kategorien Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl & Textur sowie Nachgeschmack beschrieben und für alle untersuchten Marken wurde ein spezifisches sensorisches Produktprofil erstellt. In einem zweiten Schritt erfolgte eine Beurteilung der Qualität in den sensorischen Wahrnehmungsmodalitäten sowie eine Gesamtbewertung. Der geriebene Emmentaler von „Zurück zum Ursprung“ erhielt bei Geruch, Geschmack, Textur, Mundgefühl und Nachgeschmack die beste Bewertung aller Proben und wurde mit der Note 1,0 und der Bewertung „Sehr Gut“ zum Testsieger gekürt. Geschmacklich hielten sich laut ÖGVS salzige, würzige und süße Noten die Waage, die Konsistenz wurde als weich und beim Essen äußerst cremig beschrieben. Hergestellt wird der um 2,98 Euro bei HOFER erhältliche BIO-Heumilch Emmentaler aus bester BIO-Heumilch aus der Region Kitzbüheler Alpen und teilweise aus der Bergregion Kufstein. Die Heumilch stammt von Kühen, die mindestens 120 Tage auf der Weide verbringen, wo sie sich ihr Futter wie frische Gräser und saftige Kräuter selbst suchen können. Im Winter werden sie mit Heu aus getrockneten Kräutern und Gräsern des Sommers gefüttert. Wie alle BIO-Produkte von „Zurück zum Ursprung“ ist auch der geriebene BIO-Heumilch Emmentaler online rückverfolgbar auf www.zurueckzumursprung.at. Und auch unter den konventionellen Artikeln überzeugte HOFER auf ganzer Linie: Der Milfina Heumilch Emmentaler erhielt mit einer Note von 1,2 die Bewertung „Sehr Gut“.

Produktinformationen im Überblick

- **Zurück zum Ursprung BIO-Käse gerieben, Emmentaler** / Mozzarella, 250 g, um 2,98 Euro per Packung
- **Milfina Heumilch Emmentaler gerieben**, 250 g, 2,69 Euro per Packung

Medieninformation



Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit mehr als 530 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ hervorragende Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.500 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO₂-neutral¹ und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feierte der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – Rosam.Grünberger.Jarosch & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rgj-partner.com

Bildbeschriftung

Beim ÖGVS-Test von geriebenem Emmentaler ging der „Zurück zum Ursprung“ BIO-Emmentaler als Testsieger hervor und der Milfina Heumilch Emmentaler wurde mit „Sehr Gut“ bewertet.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.

¹ Seit 2016 CO₂-neutral durch höhere Energieeffizienz, Grünstrom und Kompensation mittels Zertifikaten von Klimaschutzprojekten.