



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52150	 4 026913 121508	 4 026913 521506	52805	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52150	 4 026913 121508	 4 026913 521506	52805	

Allgemeines

ÖMA Cambera Edelrot - der Feinschmecker-Käse für genussvolle Stunden! Die geschmackliche Vielfalt des Weichkäses mit weißem Edelschimmel gepaart mit Rotkultur reicht - je nach ihrem Alter - von zart und mild bis zum seidigen Gaumenschmeichler. Als Ergänzung unserer sympathischen ÖMA Cambera-Familie einfach unwiderstehlich und ein Muss im SB-Regal.

Die ÖMA Cambera Edelrot gehört zu der Käsegruppe Weichkäse mit Rotkultur und wird aus feinsten Bioland-Kuhmilch gekäst. Nach 10-tägiger Reifezeit bei 6 - 8°C wird der, mit mikrobiellem Lab hergestellte, Weichkäse verpackt. Die Oberfläche ist am Anfang gelblich und teilweise mit weißem Edelschimmel bedeckt, mit zunehmender Reife setzt sich immer mehr die Rotkultur durch. Unwiderstehlich für alle Liebhaber cremiger Weichkäse mit feiner Rotkultur und edlem Weißschimmel.

Genusstipp: Feigenkonfitüre von LaSelva, Toskana

Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

Die 1886 gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1996 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von ÖMA-Käsermeister Georg Bantel wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premiumprodukten verarbeitet. Die Energie für die Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die ÖMA Cambera Edelrot ist ein Genießer-Käse im Segment Weichkäse. Durch die raffinierte Kombination von Weißschimmel und Rotkultur ist sie geschmacklich etwas intensiver als reine Weißschimmel-Käse. Sie schmeckt herrlich zu hellen und dunklen Brotsorten und adelt jedes Käsebrett oder Käsebuffet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichk. mit weißem Edelschimmel/Rotkultur sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52150	 4 026913 121508	 4 026913 521506	52805	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	10 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1240 kJ / 299 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	18 g
Salz	2,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PP, Kunststoff, PA, Papier, Pappe, PE

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52150	 4 026913 121508	 4 026913 521506	52805	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein würzig
Geruch	Edelschimmelaroma, mild aromatisch bis fein-würzig
Konsistenz	Anfangs fest, später weicher und sehr cremig

 ÖMA Camembert leicht, Bioland - SB, 100g 52350	 ÖMA Camembert, Bioland - SB, 125g 52597	 ÖMA WinterCambera Nuss, Bioland - SB, 125g 52306	 ÖMA SommerCambera Paprika, Bioland - SB, 125g 52303
 ÖMA HerbstCambera Pfeffer, Bioland - SB, 125g 52304	 ÖMA FrühlingsCambera Bärlauch, Bioland - SB, 125g 52301		