



# ÖMA California Natur, Naturland - SB, 150g

*echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!*



<b>Artikelnummer</b> 52170	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121706	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521704	<b>eco-ID</b> 33513	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

ÖMA



## Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein



## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, 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.*

## Allgemeines

ÖMA California Natur ist ein Bio-Frischkäse der Doppelrahmstufe, mild-sahnig im Geschmack und ein echter Klassiker unter den Brotaufstrichen.

Hergestellt wird der Frischkäse aus pasteurisierter Naturland-Milch. Unmittelbar nach der Herstellung ist er ohne Reifezeit genussfertig. Der ÖMA California steht für Frische und sahnig-milden Genuss. Was ihn ganz besonders macht ist die Tatsache, dass er ein "echter" Frischkäse ist und keine Frischkäsezubereitung. Aufgrund seiner cremigen und streichfähigen Konsistenz eignet er sich neben seiner Hauptrolle als Brotaufstrich vorzüglich zur Verfeinerung von Saucen oder in Kombination mit Kräutern für leckere Dips.

Der ÖMA Produktionsstandort in Regensburg ist auf die Herstellung von Frischkäse und Frischkäse-Zubereitungen spezialisiert. Neben den Frischkäsen 'ÖMA California Natur' und 'ÖMA California Kräuter' ist Käsermeister Swen Storch auch für die Herstellung der rahmig-würzigen Frischkäse-Zubereitung 'ÖMA California luftig Kräuter' verantwortlich. Täglich verarbeitet er und sein Team die frische Bio-Milch, welche von den Naturland-zertifizierten Bauernhöfen per Milchlaster abgeholt wird.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als milchig frischer Brotaufstrich gehört unser ÖMA California auf den Vespertisch. Er lässt sich herzhaft verfeinern oder süß kombinieren. Bei der Zubereitung von cremig milden Saucen oder Dips macht ihn die Tatsache, dass es sich um einen echten Frischkäse und nicht um eine Zubereitung handelt, besonders ergiebig.



ÖMA California Natur, Naturland - SB,  
150g

*echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!*



<b>Artikelnummer</b> 52170	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121706	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521704	<b>eco-ID</b> 33513	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Frischkäse sind ohne „Vorwärmzeit“ aus dem Kühlschrank heraus verzehrbar und sollten bei ca. 2 - 4°C im Gemüsefach oder im unteren Bereich des Kühlschranks gelagert werden. Sie sollten „luftdicht“ in ihrer Originalverpackung aufbewahrt werden.

### 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, Kuhmilchweiß, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA California Natur, Naturland - SB, 150g

*echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!*



<b>Artikelnummer</b> 52170	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121706	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521704	<b>eco-ID</b> 33513	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Frischkäse
Käsegruppe AT	Frischkäse
Fett i. Tr.	70 %
Produzent	ÖMA, Ökologische Molkereien Allgäu
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,78 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1105 kJ / 268 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	3 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	0,78 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PP



ÖMA California Natur, Naturland - SB,  
150g

*echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!*



<b>Artikelnummer</b> 52170	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121706	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521704	<b>eco-ID</b> 33513	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild-feinsäuerlich

**Geruch**..... Leicht feinsäuerlich

**Konsistenz**..... Pastenartiger und streichfähiger Teig