



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA California Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück 4 026913 121751	GTIN-Verpackung 4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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, Kräuter-Gewürz-Mischung* 0,73% (Zwiebel*, Kerbel*, Petersilie*, Paprika*, Schnittlauch*, Liebstöckel*), 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 Kräuter ist ein Bio-Frischkäse der Doppelrahmstufe, mild-sahnig mit aromatischem Kräutergeschmack. Hergestellt wird der Frischkäse aus pasteurisierter Naturland-Milch. Unmittelbar nach der Herstellung ist er ohne Reifezeit genussfertig. Seine aromatische Würze erhält er dank einer erlesenen Kräutermischung, die Zwiebeln, Kerbel, Petersilie, Paprika, Schnittlauch und Liebstöckel enthält. 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 California Kräuter ist die raffinierte Kräutervariante des California Natur, der ebenso eine feine, streichzarte Konsistenz besitzt. Genießen Sie Frischkäsegenuss im Doppelpack!

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. Tagtäglich 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 frisch-würziger Brotaufstrich gehört unser ÖMA California Kräuter auf den Vespertisch. Bei der Zubereitung von Saucen oder Dips macht ihn die Tatsache, dass es sich um einen echten Frischkäse und nicht um eine Zubereitung handelt, besonders ergiebig.





ÖMA California Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück 4 026913 121751	GTIN-Verpackung 4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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 Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück 4 026913 121751	GTIN-Verpackung 4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Frischkäse
Fett i. Tr.	70 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
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

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	1106 kJ / 268 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	3 g
Eiweiß	5.4 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PP

Preise und Konditionen

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



ÖMA California Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück 4 026913 121751	GTIN-Verpackung 4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

- Geschmack**..... mild-feinsäuerlich, nach Kräutern
- Geruch**..... Leicht feinsäuerlich, nach Kräutern
- Konsistenz**..... Pastenartiger und streichfähiger Teig