

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52303	 4 026913 123038	 4 026913 523036	65966	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, grüner Paprika* 0,25%, roter Paprika* 0,25%, Käseereikulturen, 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 SommerCambera Paprika, ein wunderbar cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel, erhält durch die Würze und die Farbe der grünen und roten Paprikastückchen geschmacklich eine perfekt abgestimmte, sahnig-pikante Paprikanote und optisch das bunte i-Tüpfelchen. Hergestellt wird der Saisonkäse aus tagesfrischer Bioland-Milch.

Der ÖMA Camembert ist "Gründungsvater" unserer sympathischen, kleinen Weichkäse-Familie mit Namen Cambera. Erlesene Zutaten verleihen unseren kleinen Laibchen auch optisch das "gewisse Etwas". Die bunte Bandbreite der Saisonkäse reicht von würzigem Bärlauch im Frühjahr, einem sahnig-pikanten Paprikageschmack im Sommer über bunten Pfeffer für den Herbst bis hin zu einer aromatischen Pistazien-Walnuss-Mischung in den Wintermonaten.

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.



ÖMA SommerCambera Paprika, Bioland - SB, 125g

Wann wird's mal wieder richtig SommerCambera?



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52303	 4 026913 123038	 4 026913 523036	65966	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der mit einer Paprikamischung verfeinerte Weichkäse schmückt im Sommer jedes Käsebrett, Käsebuffet und bringt Abwechslung auf dem Abendbrottisch. Er ist eine spannende Alternative zum klassischen Brie oder Camembert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit weißem Edelschimmel sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemperatur 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 ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52303	 4 026913 123038	 4 026913 523036	65966	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Saisonartikel	Sommer
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 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, 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	1220 kJ / 294 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52303	 4 026913 123038	 4 026913 523036	65966	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig-aromatisch, rahmig-aromatisch, mild

Geruch..... Edelschimmelaroma, fruchtig-pikant

Konsistenz..... Anfangs fest, später weicher und cremig