

| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 52350         | <br>4 026913 123502 | <br>4 026913 523500 | 52833  |  |

## 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, 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.*



## Allgemeines

Fettreduziert bedeutet keineswegs auch geschmacksreduziert. Genießen Sie mit unserem ÖMA Camembert leicht den vollen Geschmack eines fein-aromatischen Weichkäses. Er besitzt am Anfang der Reifezeit einen leicht kreidigen Kern und reift dann von außen nach innen durch, was ihm seine cremig-leichte Beschaffenheit verleiht.

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

Voller Camembert-Geschmack bei reduziertem Fettgehalt ist der Brotbelag für die schlankeren Zeiten. Welches Brot ihm als Trägermasse an die Seite gestellt wird ist unserem ÖMA Camembert leicht dabei egal, denn er ist ja fett- und nicht geschmacksreduziert.



# ÖMA Camembert leicht, Bioland - SB, 100g

*Ist leicht, schmeckt aber schwer gut*



| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
|---------------|------------|-----------------|--------|--|
| 52350         |            |                 | 52833  |  |

## 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 |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 52350         | <br>4 026913 123502 | <br>4 026913 523500 | 52833  |  |

## 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.          | 30 %                      |
| Produzent            | ÖMA Beer GmbH             |
| Fettgehaltsstufe     | Dreiviertelfettstufe      |
| 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           | 898 kJ / 215 kcal |
| Fett                        | 13 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 8 g               |
| Kohlenhydrate               | <1,0 g            |
| davon Zucker                | <1,0 g            |
| Eiweiß                      | 24 g              |
| Salz                        | 2 g               |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

|       |      |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|



# ÖMA Camembert leicht, Bioland - SB, 100g

*Ist leicht, schmeckt aber schwer gut*



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 52350         | <br>4 026913 123502 | <br>4 026913 523500 | 52833  |  |

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fein-aromatisch  
Geruch..... Edelschimmelaroma, mild aromatisch  
Konsistenz..... Anfangs fest, später weicher und cremig