

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52400	 4 026913 124004	 4 026913 524002	52835	

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

Camembert* 80% (KUHMITCH*, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab), Semmelbrösel* 10% (WEIZENMEHL*, Hefe*, Speisesalz), BUTTERSCHMALZ* 9,5%, VOLLEIPULVER*, WEIZENMEHL*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Eier, Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ein cremiger Camembert in knuspriger Panade vorgebacken! Eine äußerst delikate Mahlzeit, die leicht und schnell zubereitet ist. Ob Sie ihn klassisch mit Preiselbeeren genießen oder sich in gewagteren Kombinationen über ihn hermachen, der ÖMA Back-Camembert ist ein ganz besonderer Leckerbissen. Ein Muss für jedes SB-Regal. Rohstoff ist frische Bioland-Milch aus dem Alpenvorland.

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.

In der hoch über dem Bodensee gelegenen Käserei wird Handarbeit noch ganz groß geschrieben. Die 1886 – vom Urgroßvater – gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1994 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von Käsermeister Georg Bantel und seinen 15 Mitarbeitern wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premium-Produkten verarbeitet. Sein Bruder Walter kümmert sich ums Kaufmännische und Ernst, Bruder Nummer drei, widmet sich der Logistik. Im Besten Sinne also ein Familienbetrieb.

Die Energie für die Käse-Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Bio-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 Back-Camembert, Bioland - SB, 100g

*knusprig, knackige Bio-Panade umhüllt fließend cremigen Teig. Und
vergessen Sie mal diese ewige Preiselbeergeschichte*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52400			52835	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der kleine Snack für zwischendurch. Aber holen sie ihn gedanklich bitte aus der Winterzeit und unter der Preiselbeeren hervor und überraschen Sie sich und Ihre Gäste beim Grillabend mit einem ÖMA Back-Camembert auf Salatbett.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unser Back-Camembert kann direkt aus dem Kühlschrank heraus zubereitet werden. Er lagert bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in der Originalverpackung.

Allergiehinweise

enthalten: Eier, Gluten, Milch, Weizen, Kuhmilchprotein, Laktose

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52400	 4 026913 124004	 4 026913 524002	52835	

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 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Triebmittel	Hefe
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	1468 kJ / 351 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	8 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	18 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Karton
Verpackungsmaterial	PE, HDPE



ÖMA Back-Camembert, Bioland - SB, 100g

*knusprig, knackige Bio-Panade umhüllt fließend cremigen Teig. Und
vergessen Sie mal diese ewige Preiselbeergeschichte*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52400	 4 026913 124004	 4 026913 524002	52835	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... sehr aromatisch
Geruch..... nach Butter, warmem Käse
Konsistenz..... ausserordentlich cremig