



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Back-Feta, Bio - SB, 100g

Feta im Knuspermantel - original Feta PDO in Bio-Panade



Artikelnummer 52420	GTIN-Stück 4 026913 124202	GTIN-Verpackung 4 026913 524200	eco-ID 197891	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland, Deutschland

Zutaten

Käse in Salzlake gereift 70% (SCHAFMILCH* mind. 70%, ZIEGENMILCH max. 30%, Meersalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab), Semmelbrösel* 15% (WEIZENMEHL*, Hefe*, Speisesalz), BUTTERSCHMALZ* 14,5%, 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.





ÖMA Back-Feta, Bio - SB, 100g

Feta im Knuspermantel - original Feta PDO in Bio-Panade



Artikelnummer 52420	GTIN-Stück 4 026913 124202	GTIN-Verpackung 4 026913 524200	eco-ID 197891	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Allgemeines

Mediterraner Genuss aus der Pfanne. Mit dem ÖMA Back-Feta vereint sich ein klassischer griechischer Feta PDO mit dem Know-how der alpenländischen Käseküche. 2.000 Artos-Schafe und einige wenige Ziegen, die auf den kräuterreichen Wiesen der Hügel um die Stadt Livadia weiden, liefern die Milch für den Feta der die Grundlage unseres ÖMA Back-Feta bildet. Vorpaniert und abgepackt wird er dann in unserer Partner-Käserei der Familie Bantel im Voralpenland. Hier hat man sich das Wissen rund um die schmackhaften Convenience-Produkte durch den ÖMA Back-Camembert und den ÖMA Back-Bergkäse bereits erarbeitet. Mit dem säuerlich-charaktervollen ÖMA Back-Feta bereichern wir die Auswahl der genussvollen, schnellen Käseküche um eine weitere Köstlichkeit. Der ÖMA Back-Feta – ein weiteres Muss für das SB-Regal.

Der ÖMA Back-Feta passt perfekt zu mediterranem Gemüse oder Salat und wird ganz nach griechischer Art mit einem Dip feinem Tsatsiki serviert.

Verpackt ist der ÖMA Back-Feta in einem Karton mit 25% Grasanteil. Bei dieser umweltbewussten Kartonherstellung wird ein Teil des wertvollen Holzschliffs durch aufbereitete Grasfasern ersetzt. Dieses Gras stammt von extensiven Naturwiesen. Kurze Transportwege, weniger CO₂-Emissionen und geringerer Energie- und Wasserverbrauch bedeuten eine positive Ökobilanz.

Selbstverständlich ist der Karton zudem FSC zertifiziert und somit ein erster Schritt für einen schonenden Umgang mit Waldressourcen. Zu guter Letzt wird die Faltschachtel Print CO₂ geprüft. Der schädliche Ausstoß bei der Druckproduktion und Versand wird berechnet und durch die Unterstützung von konkreten Klimaprojekten kompensiert.

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 großgeschrieben. Die 1886 – vom Urgroßvater – gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1994 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser ÖMA Back-Feta ist unschlagbar auf einem frischen Sommersalat oder zu mediterranem Gemüse. Schnell und einfach zubereitet! Denn er kann in wenigen Minuten in der Pfanne mit etwas Butterschmalz oder Öl goldbraun ausgebacken werden. Dazu passt neben fruchtigen Chutneys auch - ganz nach griechischer Art - Tsatsiki.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unser Back-Feta kann direkt aus dem Kühlschrank heraus zubereitet werden. Er lagert bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C in der Originalverpackung.

Allergiehinweise

enthalten: Eier, Gluten, Milch, Weizen, Kuhmilch, Hefe

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Back-Feta, Bio - SB, 100g

Feta im Knuspermantel - original Feta PDO in Bio-Panade



Artikelnummer 52420	GTIN-Stück 4 026913 124202	GTIN-Verpackung 4 026913 524200	eco-ID 197891	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Schaf, Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 43 %
mindestens	ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	in Lake gereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Triebmittel	Hefe
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1164 kJ / 278 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	8 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,7 g



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Back-Feta, Bio - SB, 100g

Feta im Knuspermantel - original Feta PDO in Bio-Panade



Artikelnummer 52420	GTIN-Stück 4 026913 124202	GTIN-Verpackung 4 026913 524200	eco-ID 197891	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Karton
 Verpackungsmaterial HDPE, PE

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack feinsäuerlich, aromatisch nach warmen Käse
 Geruch frisch, säuerlich, nach warmen Käse
 Konsistenz knusprig, schnittfest