

Artikelnummer 52597	GTIN-Stück  4 026913 125971	GTIN-Verpackung  4 026913 525979	eco-ID 52830	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Allgäu, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käseerikulturen, 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

Der ÖMA Camembert ist ein klassischer Vertreter seiner Art mit einem wunderbar aromatischen Geschmack und einer feinen Champignonnote. Er besitzt am Anfang der Reifezeit einen leicht kreydigen Kern und reift dann von außen nach innen durch, was ihm seine cremige Beschaffenheit verleiht. Dabei wird er im Geschmack kräftiger und in der Konsistenz weicher. Gekäst aus tagesfrischer Bioland-Milch.

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

Beim klassischen Brotzeit-Weichkäse variiert der Geschmack je nach Reifegrad von mild bis würzig. Damit ist der ÖMA Camembert ein vielseitiger Tafelkäse und von keiner Käseplatte wegzudenken.





ÖMA Camembert, Bioland - SB, 125g

Ökologische Molkereien Allgäu *feiner ist Keiner*



Artikelnummer 52597	GTIN-Stück 4 026913 125971	GTIN-Verpackung 4 026913 525979	eco-ID 52830	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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 Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 52597	GTIN-Stück  4 026913 125971	GTIN-Verpackung  4 026913 525979	eco-ID 52830	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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	Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.
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 Einheit	21 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

Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Camembert, Bioland - SB, 125g

feiner ist Keiner



Artikelnummer 52597	GTIN-Stück 4 026913 125971	GTIN-Verpackung 4 026913 525979	eco-ID 52830	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild aromatisch
Geruch..... Edelschimmelaroma, mild aromatisch
Konsistenz..... Anfangs fest, im gereiften Zustand cremig