

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52763	 4 026913 127630	 4 026913 527638	245117	

Marke

ÖMA



Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Bayern

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, 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 Rotondo wird nach traditioneller Rezeptur eines italienischen Hartkäses aus bester Naturland-Milch hergestellt. Während seiner mindestens 8-wöchigen Reifezeit entwickelt er seinen würzig-ausgeprägten Geschmack. Hervorragend zum Verfeinern von Pastagerichten und Suppen sowie zur Zubereitung von Pesto geeignet.

Am ÖMA Produktionsstandort Amberg werden neben den Mozzarella-Spezialitäten der ÖMA Cottage Cheese und die Hartkäse-Spezialitäten ÖMA Rigatino und ÖMA Rotondo produziert. Der für die Verarbeitung benötigte Rohstoff Bio-Milch wird mit dem Milchsammelwagen von den 101 Naturland-zertifizierten Bauernhöfen abgeholt. Die Kombination von langjähriger Erfahrung und moderner Technik ist ausschlaggebend für die gleichbleibend hohe Qualität und den außerordentlichen guten Geschmack dieser Produkte.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Drauf auf die Pasta und fertig ist die warme Mahlzeit. Verwenden Sie unseren ÖMA Rotondo analog eines Parmigiano und vergleichen Sie gerne!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geriebenen Hartkäse können direkt aus dem Kühlschrank heraus verarbeitet werden. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und in der Originalverpackung.



ÖMA Rotondo extra fein gerieben, Naturland - GV, 1,000kg

die echte Parmesan-Alternative



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52763	 4 026913 127630	 4 026913 527638	245117	

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

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52763	 4 026913 127630	 4 026913 527638	245117	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	38 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	70% Kohlendioxid, 30% Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1399 kJ / 336 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	31 g
Salz	2,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



ÖMA Rotondo extra fein gerieben, Naturland - GV, 1,000kg

die echte Parmesan-Alternative



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52763	 4 026913 127630	 4 026913 527638	245117	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... rein, mild, leicht säuerlich bis vollaromatisch würzig
Geruch..... rein, mild, leicht säuerlich bis vollaromatisch würzig
Konsistenz..... fest bis hart, beim Brechen körnig, blättrig, schuppig