



# ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB, 150g

der herzhaft Mozzarella-Snack für zwischendurch



<b>Artikelnummer</b> 53408	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 134089	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 534087	<b>eco-ID</b> 65993	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

ÖMA



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, ICEA



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Buchenholzrauch

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

ÖMA Scamorzetti Affumicate - original italienische Bio-Räucherperlen aus dem Veneto - sind der ideale Frische-Snack für zwischendurch. Das zarte Raucharoma verleiht den kleinen Perlen die besondere Note, die sie so unwiderstehlich machen. Kombiniert mit dem typisch frischen Mozzarella-Geschmack sind sie das ideale Topping für alle Salate und unverzichtbar bei jeder Party - einfach auspacken und lossnacken! Im SB-Kühlregal präsentieren sich die Scamorzetti als überzeugender Zugreifartikel und im eigenen Kühlschrank als Genussgarant für Ihre Gäste.

Die Geschichte von Tonon hat mit einer kleinen Käserei im venezianischen Dorf 'Quinto di Treviso' begonnen. Ein Käser aus Neapel brachte das Geheimnis der Mozzarella-Herstellung und legte damit den Grundstein für die weitere Entwicklung. So wurde im Jahre 1969 die Milch in einem Kessel über offenem Feuer erhitzt und in Holzbottichen von Hand die ersten runden und geflochtenen Mozzarella produziert. Von Anfang an wurde auf die Qualität der hergestellten Produkte größten Wert gelegt. Diese garantierte man durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die ständige Optimierung des Herstellungsprozesses und die Suche nach neuen Technologien für die Produktion. So war der 1995 erfolgte Einstieg in die Herstellung von Bio-Mozzarella schon gebnet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bestens geeignet als Snack beim Picknick, auf der Wanderung oder (Achtung politisch unkorrekt für uns Öko's) als Fernsehnebenbeisnack, als Brotbelag, als Pizzabelag oder als Garnitur verschiedenster Salate. Pur kann man sie mit der Crema di Balsamico von La Selva kombinieren.



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB,  
150g

*der herzhaftes Mozzarella-Snack für zwischendurch*



<b>Artikelnummer</b> 53408	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 134089	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 534087	<b>eco-ID</b> 65993	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geräucherten Pasta Filata Käse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten immer in der Originalverpackung aufbewahrt werden.

### 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, Kuhmilchprotein, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

### Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB, 150g

der herzhafte Mozzarella-Snack für zwischendurch



<b>Artikelnummer</b> 53408	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 134089	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 534087	<b>eco-ID</b> 65993	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Venetien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	CASEIFICIO TONON SRL
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	3 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ICEA

## Gesetzliche Angaben

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1088 kJ / 262 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1 g



# ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB, 150g

*der herzhaft Mozzarella-Snack für zwischendurch*



<b>Artikelnummer</b> 53408	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 134089	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 534087	<b>eco-ID</b> 65993	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild mit feinem Raucharoma  
 Geruch ..... rauchig  
 Konsistenz ..... weich, elastisch