



# ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Ökologische Molkereien Allgäu

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



<b>Artikelnummer</b> 55175	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

ÖMA



## Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich



## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure

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 Mozzarella ist ein besonders zart-milder Genuss. Sie wird aus bester Naturland-Milch von ausgewählten Bauernhöfen hergestellt. ÖMA Mozzarella ist vielseitig zu verwenden: ob als Klassiker mit Tomaten und Basilikum, für köstliche Salate, als Pizzabelag oder zum Überbacken von Nudelgerichten. Genießen Sie den vollen Geschmack, wie man ihn in Italien kennt und schätzt.

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

Der ÖMA Mozzarella überbäckte Auflauf oder Pizza, schmilzt auf Pasta und ist natürlich auch ganz eigenständig im Caprese eine unentbehrliche Zutat in der Küche.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Pasta Filata Käse können direkt aus dem Kühlschrank heraus genossen werden. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten in der Originalverpackung aufbewahrt werden.



# ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



<b>Artikelnummer</b> 55175	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

<b>Artikelnummer</b> 55175	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Bayernland e.G.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

## 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	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
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	1026 kJ / 247 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht	0,100 kg
----------------	----------



Ökologische Molkereien Allgäu

# ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



<b>Artikelnummer</b> 55175	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... neutral bis leicht milchig

**Geruch**..... neutral bis leicht milchig

**Konsistenz**..... elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur