



ÖMA Feta PDO Tharros, Bio - SB, 150g

Laktosefreier Feta aus Schaf- und Ziegenmilch



Artikelnummer 55216	GTIN-Stück 4 026913 152168	GTIN-Verpackung 4 026913 552166	eco-ID 181271	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Zutaten

SCHAFMILCH* mind. 70%, ZIEGENMILCH* max. 30%, Meersalz, 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

Unser ÖMA Feta PDO Tharros ist eine echte, griechische Spezialität mit authentischer Herkunft und Geschmack. Er wird aus Bio-Schafmilch mit einem kleineren Anteil Bio-Ziegenmilch nach traditioneller Art gekäst und reift mindestens 8 Wochen in Salzlake. Dies verleiht ihm seine säuerliche Frische und das typische Schafmilcharoma geprägt von einer feinen Ziegennote. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren, den Einsatz besonderer Reifungskulturen und den Reifeprozess ist der ÖMA Feta PDO Tharros auf natürliche Weise frei von Laktose. Er trägt das Siegel geschützte Ursprungsbezeichnung (PDO = Protected Designation of Origin). Dafür muss die Milch aus der Region stammen, der Käse dort hergestellt und auch ausgereift werden. Das griechische Wort 'Feta' bedeutet übersetzt 'Scheiben' und auch der ÖMA Feta PDO Tharros wird für das SB-Regal als 150g-Scheibe angeboten. Für die Bedientheke steht ein praktischer Block mit ca. 900g zur Verfügung. Der ÖMA Tharros eignet sich für die warme und kalte Käseküche. Zu Pasta mit getrockneten Tomaten und frischem Salbei ist er ein Genuss.

Bei der Herstellung des ÖMA Feta PDO Tharros wird auch nachhaltig gedacht. 100% griechische Milch – das schont die Umwelt und unterstützt die griechische Landwirtschaft. Ein großer Teil der in der Käserei beim Produktionsprozess benötigten Energie wird selbst erzeugt und soll zukünftig komplett aus der Photovoltaikanlage gedeckt werden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser ÖMA Feta PDO Tharros kann vielseitig in der Küche verwendet werden - und das zudem auf laktosefreie Art. Klassisch kennt man ihn in Quiches, im Salat oder als Füllung von Teig- und Backwaren. Aber auch zum Überbacken kann er wunderbar eingesetzt werden. Seine feine Schaf- und Ziegenmilchnote rundet viele Gerichte hervorragend ab. Rezepte zur Verwendung eines Fetas finden Sie auf www.oema.de.



ÖMA Feta PDO Tharros, Bio - SB, 150g

Laktosefreier Feta aus Schaf- und Ziegenmilch



Artikelnummer 55216	GTIN-Stück  4 026913 152168	GTIN-Verpackung  4 026913 552166	eco-ID 181271	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weißkäse 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.

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Feta PDO Tharros, Bio - SB, 150g

Laktosefreier Feta aus Schaf- und Ziegenmilch



Artikelnummer 55216	GTIN-Stück 4 026913 152168	GTIN-Verpackung 4 026913 552166	eco-ID 181271	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Thessalien
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	SHM Hellas
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	in Lake gereift
Labart	mind. 8 Wochen
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	3 %
Rinde	Meersalz
Reifezeit Zahl	ohne Rinde
	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-03

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	1129 kJ / 270 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	16 g
Salz	3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Feta PDO Tharros, Bio - SB, 150g

Laktosefreier Feta aus Schaf- und Ziegenmilch



Artikelnummer 55216	GTIN-Stück 4 026913 152168	GTIN-Verpackung 4 026913 552166	eco-ID 181271	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... leicht salzig, aromatisch
Geruch..... frisch, leicht säuerlich
Konsistenz..... fest, leicht bröckelig