



ÖMA Camembert di Bufala, Bio - SB, 250g

eine Rarität in Reinform - zartschmelzender Camembert aus 100% Bio-Büffelmilch



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55287			268930	

Marke

ÖMA

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-012 | SIDEL

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

BÜFFELMILCH*, Meersalz, Käseereikulturen, 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

Echte Leidenschaft und Kompetenz gepaart mit Tradition und erstklassigen Rohstoffen sind beste Voraussetzungen für die Herstellung von schmackhaften Lebensmitteln. In der Gegend von Bergamo, einem renommierten Gebiet mit langer Milchtradition, wird beste Bio-Milch zu lombardischen Käsespezialitäten verarbeitet. So auch die Milch von Wasserbüffeln.

Aus 100% italienischer Bio-Büffelmilch entsteht der ÖMA Camembert di Bufala. Die Milch des Wasserbüffels hat einen höheren Fettgehalt als Kuhmilch und das verschafft dem ÖMA Camembert di Bufala seine einzigartige, cremigen Konsistenz und seinen vollen Geschmack. Die Büffelkuh gibt nur etwa 8 bis 10 Liter Milch am Tag. Allerdings spricht ihre konzentrierte Geschmacksvielfalt für sich und macht den ÖMA Camembert di Bufala zum raren Gut, eben zu einem echten Gourmetkäse.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Sie suchen nach DER Besonderheit auf Ihrer Käsekenner-Platte? Dann ist dieser Camembert aus Bio-Büffelmilch nicht wegzudenken. Auf dem Brot lässt er zudem jede Brotzeit zum genussvollen Dinner mutieren.

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)





ÖMA Camembert di Bufala, Bio - SB, 250g

eine Rarität in Reinform - zartschmelzender Camembert aus 100% Bio-Büffelmilch



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55287	 4 026913 152878	 4 026913 552876	268930	

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55287	 4 026913 152878	 4 026913 552876	268930	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Lombardei
Milchart	Büffel
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 60 %
mindestens	ja
Produzent	Caseificio 3Blatte
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	10 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-012

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	1265 kJ / 306 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------

Preise und Konditionen

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



ÖMA Camembert di Bufala, Bio - SB, 250g

*eine Rarität in Reinform - zartschmelzender Camembert aus 100% Bio-
Büffelmilch*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55287	 4 026913 152878	 4 026913 552876	268930	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... milchig, mild-würzig
Geruch..... milchig, mild-würzig
Konsistenz..... cremig