



ÖMA Petit Chili, Bioland - Theke/SB, 330g

Für Scharfsinnige: cremig-zart und angenehm scharf



Artikelnummer 55466	GTIN-Stück 4 026913 154667	GTIN-Verpackung 4 026913 554665	eco-ID 311240	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Chili* 0,6%, Käseerikulturen, 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.





ÖMA Petit Chili, Bioland - Theke/SB, 330g

Für Scharfsinnige: cremig-zart und angenehm scharf



Artikelnummer 55466	GTIN-Stück  4 026913 154667	GTIN-Verpackung  4 026913 554665	eco-ID 311240	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Klein in der Größe und groß im Geschmack ist auch die Chili-Variante der ÖMA Petit Brie-Familie. Der ÖMA Petit Chili ist ein mild-aromatischer Weichkäse mit angenehmer Schärfe und cremiger Konsistenz. Die Zutaten bestehen aus Tradition, handwerklichem Feingefühl, roten Chilistückchen und bester Bioland-Milch aus dem Allgäu und Vorarlberg.

Unsere ÖMA Petit Brie-Familie bietet eine abwechslungsreiche Weichkäse-Auswahl für die Käse-Bedientheke und das SB-Kühlregal. Die Familie gibt es in den Varianten ÖMA Petit Brie, dem milden Weichkäse mit weißem Edelschimmel, ÖMA Petit Beer, mit frisch-cremigem Schmand verfeinert, ÖMA Petit Walnuss, mit knackigem Biss durch Walnüsse, ÖMA Petit Trüffel, verfeinert mit Trüffelöl, ÖMA Petit Rosé, feinwürzig durch weißen Edelschimmel und Rotkultur und dem ÖMA Petit Cili mit angenehmer Schärfe aus Chilistückchen.

Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

In der hoch über dem Bodensee gelegenen Käserei wird Handarbeit noch ganz groß geschrieben. Die 1886 – vom Urgroßvater – gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1994 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von Käsermeister Georg Bantel und seinen 15 Mitarbeitern wöchentlich 65.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premium-Produkten verarbeitet. Sein Bruder Walter kümmert sich ums Kaufmännische und Ernst, Bruder Nummer drei, widmet sich der Logistik. Im Besten Sinne also ein Familienbetrieb.

Die Energie für die Käse-Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Bio-Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.

Besonderheiten

eine naturgereifte und nach alter Tradition hergestellte Weißschimmel-Feinheit mit fein-feuriger Chili-Note

Kurzbeschreibung

Diese naturgereifte Weißschimmel-Feinheit mit fein-feuriger Chili-Note begeistert alle „scharfsinnigen“ Weichkäse-Liebhaber. Die Zutaten bestehen aus Tradition, handwerklichem Feingefühl, roten Chilistückchen und bester Bioland-Milch aus dem Allgäu und Vorarlberg. Gekäst wird das cremig-feine Kleinod mit angenehmer Schärfe in der hoch über dem Bodensee gelegenen Käserei der Familie Bantel.

Rezept, Zubereitung

Mit 330 Gramm ist er die ideale Weichkäse-Spezialität für kleinere Käseplatten. Die angenehme Schärfe macht ihn geschmacklich zu etwas ganz besonderem. Und wer auf der Käseplatte nicht fehlen darf, der hat auch seine Berechtigung auf dem Vespertisch. Für Gastronomen genau die richtige Größe, die sich verlustfrei anbieten lässt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mit 330 Gramm ist er die ideale Weichkäse-Spezialität für kleinere Käseplatten. Und wer auf der Käseplatte nicht fehlen darf, der hat auch seine Berechtigung auf dem Vespertisch. Für Gastronomen genau die richtige Größe, die sich verlustfrei anbieten lässt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei + 6 bis + 8 °C lagern

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 Petit Chili, Bioland - Theke/SB, 330g

Für Scharfsinnige: cremig-zart und angenehm scharf



Artikelnummer 55466	GTIN-Stück  4 026913 154667	GTIN-Verpackung  4 026913 554665	eco-ID 311240	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 ✓



ÖMA Petit Chili, Bioland - Theke/SB, 330g

Für Scharfsinnige: cremig-zart und angenehm scharf



Artikelnummer 55466	GTIN-Stück 4 026913 154667	GTIN-Verpackung 4 026913 554665	eco-ID 311240	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Feinkäserei Bantel
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

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	1436 kJ / 346 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu



ÖMA Petit Chili, Bioland - Theke/SB, 330g

Für Scharfsinnige: cremig-zart und angenehm scharf



Artikelnummer 55466	GTIN-Stück  4 026913 154667	GTIN-Verpackung  4 026913 554665	eco-ID 311240	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feinwürzig mit Chilinote

Geruch..... rahmig, nach weißem Edelschimmel

Konsistenz..... cremig, weich