

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55599	 4 026913 155992	 4 026913 555990	33520	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Europäische Union, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käsereikulturen, 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

Tradition, beste Bioland-Milch und handwerkliches Feingefühl der Familie Bantel - all diese Zutaten finden Sie in der kleinen Weißschimmel-Feinheit ÖMA Petit Brie. Klein in der Größe und groß im Geschmack sind die Eigenschaften aller Mitglieder der ÖMA Petit Brie-Familie. Die 330g-Stücke in der schmunken Verpackung eignen sich sowohl für die Käsetheke als auch für das SB-Regal.

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 Walnuss, mit knackigem Biss durch Walnüsse, dem ÖMA Petit Trüffel, verfeinert mit Trüffel in hochwertigem Olivenöl, dem ÖMA Petit Rosé, feinwürzig durch weißen Edelschimmel und Rotkultur und dem ÖMA Petit Beer, mit frisch-cremigem Schmand verfeinert.

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.

Die 1886 gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1996 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von ÖMA-Käsermeister Georg Bantel wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premiumprodukten verarbeitet. Die Energie für die Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte 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.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55599	 4 026913 155992	 4 026913 555990	33520	

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

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).

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 ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55599	 4 026913 155992	 4 026913 555990	33520	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,6 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Zahl	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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
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	16 g
Kohlenhydrate	<1,0 g
davon Zucker	<1,0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Alu

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55599	 4 026913 155992	 4 026913 555990	33520	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild-feinsäuerlich, mild-aromatisch

Geruch..... Edelschimmelaroma, mild-aromatisch

Konsistenz..... Anfangs fest, später weicher und cremig