



# ÖMA Feta PDO Der Grieche, Bio - SB, 180g

*Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch*



<b>Artikelnummer</b> 56228	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 162280	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 562288	<b>eco-ID</b> 53033	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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\*, 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 Der Grieche trägt seinen Namen zu Recht und mit Stolz, denn er stammt aus dem Herzen Griechenlands, weshalb er auch mit dem Siegel 'geschützte Ursprungsbezeichnung' ausgezeichnet ist. Das Besondere ist, dass unser ÖMA Feta PDO Der Grieche aus 100% Bio-Schafmilch gekäst wird. Familie Liapis, die auf eine lange Tradition in der Feta-Produktion zurückblickt, lässt ihre rund 2000 Artos-Schafe auf den kräuterreichen Wiesen der Hügel um die Stadt Livadia weiden. Die Artenvielfalt der unberührten Weiden prägt den säuerlich-charaktervollen Geschmack des Griechen. Nach der mindestens 8-wöchigen Reifung in Salzlake wird der fein-würzige Käse abgepackt.

Der ÖMA Feta PDO Der Grieche ist eine willkommene vegetarische Abwechslung auf dem Grillteller. Mit etwas Olivenöl und aromatischen Gewürzen harmoniert er besonders gut.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser klassischer ÖMA Feta PDO Der Grieche kann als Salat-Topping, zur Füllung von Teig und Backwaren und zum Überbacken eingesetzt werden. Der Verzicht auf Beimischung von Ziegenmilch hat eine satt gelbliche Farbe zur Folge, die bei der Erhitzung ebenfalls etwas dunkler färbt, als ein Feta aus Mischmilch. Rezepte zur Verwendung unseres "Griechen" finden Sie auf [www.oema.de](http://www.oema.de).

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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



# ÖMA Feta PDO Der Grieche, Bio - SB, 180g

*Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch*



<b>Artikelnummer</b> 56228	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 162280	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 562288	<b>eco-ID</b> 53033	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Feta PDO Der Grieche, Bio - SB, 180g

*Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch*



<b>Artikelnummer</b> 56228	<b>GTIN-Stück</b> 	<b>GTIN-Verpackung</b> 	<b>eco-ID</b> 53033	
-------------------------------	-----------------------	----------------------------	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Mittelgriechenland
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Evroklidon LTD
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

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	1160 kJ / 280 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	15 g
Salz	3,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE, PET

## Preise und Konditionen

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



# ÖMA Feta PDO Der Grieche, Bio - SB, 180g

*Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch*



<b>Artikelnummer</b> 56228	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 162280	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 562288	<b>eco-ID</b> 53033	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... feinsäuerlich-frisch  
**Geruch**..... frisch, säuerlich  
**Konsistenz**..... offene Bruchstruktur, schnittfest