

Artikelnummer 55799	GTIN-Stück  4 026913 157996	GTIN-Verpackung  4 026913 557994	eco-ID 66013	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, 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.

Allgemeines

Aus täglich frisch angelieferter Bioland-Milch zaubert Käsermeister Georg Bantel die sahnig-herzhafte Weichkäse-Spezialität ÖMA Délicette. Der Weichkäse mit weißem Edelschimmel wird nach 2-3 Wochen Pflege im Reifekeller in eine Holzspandose verpackt, in der er später als Ofen-Menue ausgebacken werden kann.

Mit unserer ÖMA Délicette gelingt jederzeit und im Nu eine perfekte Mahlzeit. In großer und kleiner Runde, in der Familie oder zu zweit, erweist sich das Ofen-Menue als wunderbar einfach und schnell gezaubertes Käsegericht. In der kühleren Jahreszeit aus dem Ofen, im Sommer als Grill-Variante bietet die Délicette cremigen Weichkäse-Genuss vom Allerfeinsten - der Hit für Ihr SB-Regal!

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.





ÖMA Délicette, Bioland - Theke/SB, 300g

Schluss mit kalte Küche



Artikelnummer 55799	GTIN-Stück  4 026913 157996	GTIN-Verpackung  4 026913 557994	eco-ID 66013	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zur Grillsaison und zur Winterzeit, als Vor- oder Hauptspeise, selbst gewürzt oder pur nach ÖMA Rezept. Unsere Délicette ist ein einfach und schnell zubereiteter Käse für den Ofen und dabei ein Hochgenuss.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit weißem Edelschimmel lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C.

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 Délicette, Bioland - Theke/SB, 300g

Schluss mit kalte Küche



Artikelnummer 55799	GTIN-Stück 4 026913 157996	GTIN-Verpackung 4 026913 557994	eco-ID 66013	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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.	60 %
Produzent	Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, 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

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	1482 kJ / 358 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu

Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Délicette, Bioland - Theke/SB, 300g

Schluss mit kalte Küche



Artikelnummer 55799	GTIN-Stück  4 026913 157996	GTIN-Verpackung  4 026913 557994	eco-ID 66013	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

- Geschmack**..... sahnig-herzhaft
- Geruch**..... Edelschimmelaroma, mild aromatisch
- Konsistenz**..... In der Reifung anfangs fest, später weicher und cremig