



ÖMA Camembert, Demeter - SB, 125g

der Camembert mit dem Demeter-Extra



Artikelnummer 52589	GTIN-Stück 4 026913 125896	GTIN-Verpackung 4 026913 525894	eco-ID 52859	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

In unserer hoch über dem Bodensee gelegenen Feinkäserei Bantel wird der ÖMA Camembert aus feinsten Demeter-Milch von Hörner tragenden Kühen zu kleinen biologisch-dynamischen Weichkäse-Delikatessen verkäst. Der Reifeprozess verläuft ganz natürlich und langsam von außen nach innen, wodurch der Teig durchgehend cremig wird und der Käse eine zarte Milde im Geschmack erhält. Geeignet für groß und klein und die ideale Ergänzung für Ihr Demeter SB-Sortiment.

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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Je nach Reifegrad variiert sein Geschmack von mild bis würzig. Damit ist der ÖMA Camembert ein vielseitiger Tafelkäse.

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, Demeter - SB, 125g

Ökologische Molkereien Allgäu *der Camembert mit dem Demeter-Extra*



Artikelnummer 52589	GTIN-Stück 4 026913 125896	GTIN-Verpackung 4 026913 525894	eco-ID 52859	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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 Camembert, Demeter - SB, 125g

der Camembert mit dem Demeter-Extra



Artikelnummer 52589	GTIN-Stück 4 026913 125896	GTIN-Verpackung 4 026913 525894	eco-ID 52859	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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	Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Zahl	10 Tag(e)

Qualität

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

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	1220 kJ / 294 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PP, Kunststoff, PA, Papier, Pappe, PE

Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Camembert, Demeter - SB, 125g

der Camembert mit dem Demeter-Extra



Artikelnummer 52589	GTIN-Stück 4 026913 125896	GTIN-Verpackung 4 026913 525894	eco-ID 52859	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild aromatisch
Geruch..... Edelschimmelaroma, mild aromatisch
Konsistenz..... Anfangs fest, im gereiften Zustand cremig