



ÖMA Scamorza-Herz Affumicata, Bio - Theke, ca. 1,500kg

der italienische Räucher-Klassiker mit "herzlichem" Charakter



Artikelnummer 53404	GTIN-Stück 94026913534042	GTIN-Verpackung	eco-ID 212449	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Buchenholzrauch

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 Scamorza-Herz Affumicata, Bio - Theke, ca. 1,500kg

der italienische Räucher-Klassiker mit "herzlichem" Charakter



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53404	94026913534042		212449	

Allgemeines

Scamorza gehört wie Mozzarella zur Familie der 'Filata-Käse' (Brüh- und Knet-Käse). Das ÖMA Scamorza-Herz Affumicata wird in der handwerklich-arbeitenden Familienkäserei Albi hergestellt. Nach dem klassischen Herstellungsprozess werden die geformten Scamorza-Kugeln einzeln und von Hand in der Mitte aufgehängt. So trocknen und reifen die Käse und erhalten dadurch ihre eigenwillige Herzform. Nach ca. 4 Tagen Reifezeit bildet der Käse eine leichte Rinde aus und erhält durch die im Anschluss erfolgende Räucherung über Buchenholz eine feine rauchige Geschmacksnote.

ÖMA Scamorza-Herz Affumicata - als klassische italienische Spezialität, schmeckt nicht nur gut, sondern ist zudem durch seine ansprechende Herzform auch ein Blickfang für jede Käsetheke. Verkauft werden die Herzen entweder im Ganzen - um die „herzliche“ Wirkung zu erhalten - oder vertikal halbiert.

ÖMA Scamorza-Herz Affumicata gibt es auch einzeln verpackt für das SB-Regal.

Schon seit vielen Generationen lebt und arbeitet die Familie Albi in Velo Veronese in Lessinia und zaubert mit viel Leidenschaft und Know-How schmackhafte Schätze aus dem Käsekessel. Die Brüder Alfonso und Francesco Albi – die das traditionelle Handwerk ihres Vaters übernommen haben – verkäsen täglich die silofreie Bergbauernmilch und verwalten die Käserei. Auch ihr Vater ist immer noch mit von der Partie: Er fährt den Milchsammelwagen und sorgt dafür, dass die Milch frisch in den Käsekessel kommt.

Die Lessinia ist eine Bergregion in der Provinz Verona – zwischen den Regionen Veneto und Trentino, im östlichen Hinterland des Gardasees – und von weiten, fruchtbaren Weiden geprägt. Die Milch für den Monte Veronese DOP und den Gran Lessinia stammt von Bio-Bergbauernhöfen aus dem Parco Naturale della Lessinia, die auf über 1000m Höhe liegen. Die Kühe weiden im Sommer auf den saftigen Wiesen, im Winter bekommen sie wirtschaftseigenes Heu. Silage wird nicht zugefüttert.

Die Bergkräuter, der auf 1000m Höhe liegenden Wiesen und Weiden, geben der Milch einen einzigartigen gehaltvollen Geschmack. Dies und die langjährige Erfahrung und Leidenschaft der Käsermeister ergeben besonders aromareiche Käse. All das schmeckt man in den Spezialitäten der Caseria Albi: Die Liebe zum Land, der achtsame Umgang mit den Tieren und die gelebte Handwerks-Tradition.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Im Ganzen sind die Scamorza-Herzen eine Augenweide auf jedem Käse-Buffer. Darüber hinaus kann der ÖMA Scamorza auch als Pizza- und Brotbelag dienen und pur genossen werden. Versuchen Sie ihn interkulturell auch geschmolzen zu Bratkartoffeln. Oder testen Sie unser Rezept "Scamorza-Burger vom Grill", zu finden unter www.oema.de.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geräucherten Pasta Filata Käse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.

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, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Scamorza-Herz Affumicata, Bio - Theke, ca. 1,500kg

der italienische Räucher-Klassiker mit "herzlichem" Charakter



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53404	94026913534042		212449	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Venetien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Casearia Albi
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit	3 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ICEA

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Pasta Filata Käse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1374 kJ / 331 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



ÖMA Scamorza-Herz Affumicata, Bio - Theke, ca. 1,500kg

der italienische Räucher-Klassiker mit "herzlichem" Charakter



Artikelnummer 53404	GTIN-Stück 94026913534042	GTIN-Verpackung	eco-ID 212449	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... angenehmes Raucharoma

Geruch..... angenehmes Raucharoma

Konsistenz..... kompakt, schnittfest