




ÖMA Rocolino al Tartufo, Bio - Laib, 4x ca. 0,500kg

Der kleine Wilde mit Trüffel - reich an Farben und
Geschmacksnuancen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55309	94026913153090	98002255836606	231061	

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-014 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, schwarzer Sommertrüffel* 2%, Milchsäurekulturen, Kälberlab

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

Viel Leidenschaft und Sorgfalt stecken im ÖMA Rocolino. Nach einem alten Familienrezept gekäst, steht diese kleine zylindrische Schnittkäse-Spezialität für eine Region mit alter Käsetradition. Sogar seine Form erinnert an die antiken Steintürme des Val Taleggio. Handwerklich gekäst wird der ÖMA Rocolino, wie sein großer Bruder ÖMA Rocolo, in unserer Partnerkäserei CasArrigoni in dem kleinen Dörfchen Peghera in der norditalienischen Provinz Bergamo. Die Milch stammt von Bio-Höfen im näheren Umkreis der Käserei. Das Val Taleggio – ein alpines Hochtal bei Bergamo – ist bekannt für seine alte Käsetradition und bringt unter anderem auch Käse wie den Namensvetter 'Taleggio' hervor.

Die Herstellung des ÖMA Rocolino erfolgt – wie in Italien traditionell üblich – mit Kälberlab. Nach dem Dicklegen wird der Käsebruch geschnitten, in kleine zylindrische Formen abgefüllt, kommt ins Salzbad und wird dann in speziellen Reifekellern auf Holzbrettern gereift. Für den ÖMA Rocolino al Tartufo wird dem Käsebruch edler Trüffel beigegeben. Da der ÖMA Rocolino al Tartufo, wie der ÖMA Rocolino auch, von außen nach innen reift, spricht man ihm zwei Persönlichkeiten zu: Weiß und leicht krümelig im Kern, cremig-weich und leicht bernsteinfarben am Rand. Sein Geschmack reicht von fein-säuerlich bis buttrig-aromatisch. Der feine Sommertrüffel verleiht dem ÖMA Rocolino al Tartufo zudem ein ausgewogenes, zartes Trüffelaroma. Auch optisch ist er allemal ein Hingucker. Durch die lange Reifezeit von mindestens 3 Monaten und die besondere Schimmelflora kann die braune Rinde reich an Farben und Geschmacksnuancen sein.

Der ÖMA Rocolino al Tartufo ist durch seine kleine Größe praktisch im Handling und Abverkauf. Ein kräftiger, italienischer Rotwein mit samtig-weicher Tannin ist der perfekte Begleiter und zusammen mit einem feinen Ciabatta wird der Trüffelkäse zu einer wahren Gourmetfreude.






ÖMA Rocolino al Tartufo, Bio - Laib, 4x ca. 0,500kg

*Der kleine Wilde mit Trüffel - reich an Farben und
Geschmacksnuancen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55309	94026913153090	98002255836606	231061	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der ÖMA Rocolino al Tartufo ist aufgrund seiner vielfältigen Geschmacksnuancen und der feinen Trüffelnote eine edle Spezialität für die Käseplatte. Dazu ein feines Ciabatta und gegrillt-ingelegte Antipasti servieren. Ein kräftiger Rotwein - bspw. ein Sangiovese - rundet den Geschmack hervorragend ab.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C und sollten 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, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Roccolino al Tartufo, Bio - Laib, 4x ca. 0,500kg

*Der kleine Wilde mit Trüffel - reich an Farben und
Geschmacksnuancen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55309	94026913153090	98002255836606	231061	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Lombardei
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 51 % ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2,1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-014

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1278 kJ / 308 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,66 g
davon Zucker	0,27 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
----------------	------

Preise und Konditionen


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



ÖMA Roccolino al Tartufo, Bio - Laib, 4xca.0,500kg

*Der kleine Wilde mit Trüffel - reich an Farben und
Geschmacksnuancen*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55309	94026913153090	98002255836606	231061	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch intensiv nach Trüffel
Geruch..... aromatisch intensiv nach Trüffel
Konsistenz..... weich bis bröckelig