



# ÖMA Burrata, Bio - Theke, 1,000kg

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen  
Vorspeisen-Platte



<b>Artikelnummer</b> 55169	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 551695	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 234504	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

ÖMA



## Qualität

div. intern. Anbauverbände, 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\*, SAHNE\*, Meersalz, Kälberlab, Säuerungsmittel: Milchsäure

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

Burrata gehört wie Mozzarella zu der Gruppe der Filata Käse, der sogenannten Brüh- und Knetkäse. Bei der Herstellung wird aus dem Filatakäse die typische Beutelform modelliert. Diese Hülle wird mit Sahne und zu Strängen gezogenem Käseteig gefüllt und wieder geschlossen. Die Sahnefüllung gibt der Burrata ihre cremige Konsistenz, daher rührt auch ihr Name: das italienische Burrata bedeutet so viel wie 'gebuttert'. ÖMA Burrata hat eine glatte, rein-weiße Oberfläche, der Geschmack des Pasta Filata-Käses ist mild, buttrig-sahnig und leicht säuerlich frisch.

Ursprung der Burrata ist die Region Apulien im Südosten Italiens. Um die frische Sahne auf dem Transport von weit abgelegenen Höfen zu konservieren, wurde diese in Mozzarella-Säckchen verpackt.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Burrata lässt sich äußerst vielseitig verwenden und findet auch überall dort Einsatz, wo Mozzarella nicht mehr wegzudenken ist. Als edle Ergänzung einer Antipasti-Vorspeisen-Platte oder auf einem frischen Salat mit Babyleaf und Tomate macht sie sich jedoch besonders gut. Auch zum Überbacken ist die sahnige Kugel hervorragend geeignet oder schlicht, um mit einem Brot die Pasta filata-Sahnefüllung aufzutunken.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +4 bis +6 °C lagern



# ÖMA Burrata, Bio - Theke, 1,000kg

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen  
Vorspeisen-Platte



<b>Artikelnummer</b> 55169	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 551695	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 234504	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Burrata, Bio - Theke, 1,000kg

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen  
Vorspeisen-Platte



<b>Artikelnummer</b> 55169	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 551695	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 234504	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Apulien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	CASEIFICIO TONON SRL
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	0,33 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	div. intern. Anbauverbände
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ICEA

## Gesetzliche Angaben

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	881 kJ / 212 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,33 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Siegelschale
----------------	--------------



# ÖMA Burrata, Bio - Theke, 1,000kg

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen  
Vorspeisen-Platte



<b>Artikelnummer</b> 55169	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 551695	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 234504	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht..... 1,000 kg

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... milchig, frisch, dezent säuerlich

**Geruch**..... milchig, frisch

**Konsistenz**..... faserig, cremig