



ÖMA Burrata di Bufala, Bio - SB, 125g

edles Meisterstück eines Pasta Filata-Käses - aus feiner Büffelmilch



Artikelnummer 55284	GTIN-Stück 8 027480 002067	GTIN-Verpackung 8 027480 002067	eco-ID 235208	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

C.C.P.B., EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

BÜFFELMILCH*, KUHPAHNE* 42%, Meersalz, Kälberlab

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 Burrata di Bufala, Bio - SB, 125g

edles Meisterstück eines Pasta Filata-Käses - aus feiner Büffelmilch



Artikelnummer 55284	GTIN-Stück 8 027480 002067	GTIN-Verpackung 8 027480 002067	eco-ID 235208	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Allgemeines

Burrata gehört wie Mozzarella zu der Gruppe der Filata Käse, der sogenannten Brüh- und Knetkäse. Die Milch für die ÖMA Burrata di Bufala stammt von Büffelkühen, die in einem unberührten Gebiet, das eingebettet zwischen den Nationalparks Abruzzen und Matese liegt, weiden. Bei der Herstellung wird aus dem Filatakäse die typische Säckchenform modelliert. Diese Hülle wird mit Kuhsahne und in Fasern gezupfter Mozzarella di Bufala gefüllt und mit geschickten Händen wieder geschlossen. Die Sahnefüllung gibt der Burrata di Bufala ihre cremige Konsistenz und deutet den Namen an: das italienische Burrata bedeutet so viel wie 'gebuttert'!

Die ÖMA Burrata di Bufala hat eine glatte, rein-weiße Oberfläche, der Geschmack des Pasta Filata-Käses ist frisch, buttrig-sahnig mit dezent säuerlicher Büffelnote. Die typische Säckchenform ist ein echter Hingucker. Schneidet man eine Burrata di Bufala auf, so ergießt sich aus ihrem Inneren ein cremiger Hochgenuss, der den Gaumen verzaubert.

ÖMA Burrata di Bufala gibt es im praktischen 125g-Becher sowie im 1kg-Eimer für die Bedientheke.

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 Azienda Agricola Ponte Reale – idyllisch an der gleichnamigen Brücke in Kampanien gelegen – wurde im Jahr 1993 von Enrico Rega gegründet. Sein Ziel war es, die bestehende Aufzucht der Büffel, die Produktion und die Vermarktung von Büffelmilch-Produkten durch modernes Management im Einklang mit der landwirtschaftlichen Tradition Kampaniens erfolgreich in die Zukunft zu führen. Dies sollte es ihm zugleich ermöglichen, die von seinem Großvater Pasquale Rega – dieser war schon 1890 für seine Produkte berühmt gewesen – geerbte Liebe zur Viehzucht und Milchverarbeitung zu bewahren und Ponte Reale zum ersten Produzenten von Bio-Büffelmozzarella mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP – Denominazione d'Origine Protetta) zu machen. Der Betrieb ist heute ein leuchtendes Beispiel für die gelungene Verknüpfung von alten handwerklichen Traditionen, einer modernen, nachhaltigen Wertewelt und einer gelebten Unternehmensverantwortung für das Ökosystem und das gesellschaftliche und soziale Umfeld.

Das Familienunternehmen, das mittlerweile von den Enricos Söhnen Luigi und Massimo Rega geführt wird, setzt vom Acker bis zur Auslieferung höchste Anforderungen an Hygiene und Sicherheitsstandards der Produkte. Heraus kommen Büffelmilch-Produkte für den Käseliebhaber, die die besten Eigenschaften in Bezug auf Geruch, Geschmack, Aussehen und Farbe in sich tragen. Die Milch stammt aus der eigenen Büffelmilchzucht und von öko-zertifizierten Bauernhöfen aus der Region. Die Azienda erstreckt sich über eine Fläche von 1200 ha, auf dem das hofeigene Futter angebaut wird und die rund 1800 Wasserbüffel weiden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Burrata aus Büffel- oder Kuhmilch ist ein vielseitiger Käse. Er findet unter anderem dort Einsatz, wo Mozzarella nicht mehr wegzudenken ist. Der edle Pasta Filata Käse ist durch seine sahnige Füllung das ideale Topping auf einem Antipasti-Teller, macht sich hervorragend in Tomatensuppe und zaubert aus einem schlichten Salat eine besondere Vorspeise. Außerdem schmeckt er pur und überbacken. In Italien wird mit einem Brot die Pasta filata-Sahnefüllung aufgetunkt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Pasta Filata Käse können direkt aus dem Kühlschrank heraus genossen werden. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten in der Originalverpackung 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, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Burrata di Bufala, Bio - SB, 125g

edles Meisterstück eines Pasta Filata-Käses - aus feiner Büffelmilch



ecoinform

Artikelnummer 55284	GTIN-Stück 8 027480 002067	GTIN-Verpackung 8 027480 002067	eco-ID 235208	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kampanien
Milchart	Büffel
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 67 %
Produzent	Azienda Agricola Ponte Reale S.r.l.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	0,4 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009
Welcher Standard wird erfüllt	C.C.P.B.

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Pasta Filata Käse
Name Inverkehrbringer	Azienda Agricola Ponte Reale S.r.l.
PLZ Inverkehrbringer	81010
Ort Inverkehrbringer	Ciorlano (CE)
Land Inverkehrbringer	Italien
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1127 kJ / 273 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,4 g



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Burrata di Bufala, Bio - SB, 125g

edles Meisterstück eines Pasta Filata-Käses - aus feiner Büffelmilch



Artikelnummer 55284	GTIN-Stück 8 027480 002067	GTIN-Verpackung 8 027480 002067	eco-ID 235208	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Becher
 Verpackungsmaterial Materialverbunde

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht 0,125 kg

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack milchig, frisch, dezent säuerlich
 Geruch milchig, frisch
 Konsistenz faserig, cremig