




ÖMA Der Büffel, Bio - Laib, ca. 4,0kg

rahmig-feiner Schnittkäse aus feinsten 100% Bio-Büffelmilch



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55409	94026913554095	94026913554095	266883	

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

BÜFFELMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

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

2017 haben sich Bouke und Marlies Luth mit der Haltung von Bio-Wasserbüffeln im Nordosten der Niederlande einen Traum erfüllt. Aus der wertvollen Milch dieser sensiblen Tiere wird unser cremiger Schnittkäse ÖMA Der Büffel gekäst. Durch die Pflege in speziellen Reifekellern eine Gaumenfreude mit unvergleichlichem, leicht süßlichem Geschmack. Eine Rarität die auch optisch ihresgleichen sucht.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser "Büffel" ist durch seinen außergewöhnlichen Geschmack eine Rarität. Mit besonderem Augenmerk überrascht er auf der Spezialitäten-Käseplatte auch absolute Kenner von Käse!

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 im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Der Büffel, Bio - Laib, ca. 4,0kg

rahmig-feiner Schnittkäse aus feinsten 100% Bio-Büffelmilch




Artikelnummer 55409	GTIN-Stück 94026913554095	GTIN-Verpackung 94026913554095	eco-ID 266883	
-------------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55409	94026913554095	94026913554095	266883	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Drenthe
Milchart	Büffel
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	60 %
Produzent	Eisenga Kaas
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 28 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Reifezeit Einheit	28 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

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	1624 kJ / 391 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	32 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Der Büffel, Bio - Laib, ca. 4,0kg

rahmig-feiner Schnittkäse aus feinsten 100% Bio-Büffelmilch



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55409	94026913554095	94026913554095	266883	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... milchig, leicht süßlich

Geruch..... mild, milchig

Konsistenz..... schnittfest