



# ÖMA Pecorino Stagionato, Bio - Laib, 2,6kg

sardischer ÖMA Bio-Pecorino der ersten Stunde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55208	94026913552084		276698	

## Marke

ÖMA



## Qualität

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

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

SCHAFMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, 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.*



## Allgemeines

Pecorino Käse aus reiner Schafmilch haben in Italien eine lange Tradition. Bald jede Region kann auf typische Varianten verweisen. So ist der ÖMA Pecorino Stagionato ein kulinarischer Vertreter Sardinien. Hergestellt aus 100% bester silofreier Bio-Schafmilch muss der Hartkäse mindestens 3 Monate reifen bis er seinen milden Geschmack ausgebildet hat, der mit zunehmender Reife feinsäuerlich-würzig wird.

Unser Tipp "Pecorino-Salat": Pecorino dünn gehobelt, etwas Salz, frischer Pfeffer, weißer Balsamico, Olivenöl und klein-geschnittene Frühlingszwiebeln.

1992 starteten wir mit unseren italienischen Partnern das erste biologische Pecorino-Projekt auf Sardinien. Karge Berge und grüne Hügel, durchzogen von Wasserläufen charakterisieren die Landschaft. Hier weiden die Schafe auf saftigen Wiesen, die ihrer Milch den sardischen Geschmack verleihen. Die Milch wird nach traditionellen sardischen Rezepturen und Herstellungstechniken zu Bio-Käse von höchster Qualität verarbeitet. Das Käsehandwerk hat auf Sardinien eine lange Tradition. Bereits im 18. Jahrhundert wurden nachweislich die ersten sardischen Käse hergestellt, damals vorwiegend aus Ziegenmilch. Heute gehört der Pecorino zu den beliebtesten Schafkäse überhaupt.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ÖMA Pecorino Stagionato kann, auch wenn sein Teig etwas glatter und weniger brüchig ist, ähnlich wie ein Parmesankäse verwendet und gerieben, gewürfelt oder gehobelt werden. Er lässt sich analog eines Parmesankäses verwenden, eignet sich aber besser als Brotbelag als ein Parmesan. Geschmacklich ist er natürlich völlig eigenständig und ist damit mehr als der Parmesan des Kuhmilch-Allergikers.



# ÖMA Pecorino Stagionato, Bio - Laib, 2,6kg

sardischer ÖMA Bio-Pecorino der ersten Stunde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55208	94026913552084		276698	

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

## 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

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Pecorino Stagionato, Bio - Laib, 2,6kg

sardischer ÖMA Bio-Pecorino der ersten Stunde



<b>Artikelnummer</b> 55208	<b>GTIN-Stück</b> 94026913552084	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 276698	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	S'Atra Sardigna
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)
Grund für Version	Label

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1666 kJ / 398 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff



# ÖMA Pecorino Stagionato, Bio - Laib, 2,6kg

sardischer ÖMA Bio-Pecorino der ersten Stunde



<b>Artikelnummer</b> 55208	<b>GTIN-Stück</b> 94026913552084	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 276698	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild, bei zunehmender Reife pikant bis würzig

**Geruch**..... mildes Schafaroma, leicht säuerlich

**Konsistenz**..... cremig bis halbtrocken