ÖMA Pecorino Sardo Maturo DOP, Bio - Laib, 3,200kg

Sardinien - Sommer - Schafkäse = Urlaubsfeeling das ganze Jahr über

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55207	94026913552077		283239

Marke
ÖMA

Qualität
EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA

Öko-Kontrollstelle
IT-BIO-006 | ICEA

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
Die Brüder Ennio und Eligio Argiolas haben 1954 den Grundstein für das Unternehmen Argiolas Formaggi in den Hügeln von Dolianova in der Provinz Cagliari auf Sardinien gelegt. Sie kauften und verkauften den Käse der Hirten. Damit hatten sie großen Erfolg und bauten bereits 1966 ein eigenes Reifelager, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. 1970 wagten sie den Schritt zum Bau einer eigenen Produktionsstätte. Heute zählt die Argiolas Formaggi zu den wichtigsten Molkereien Sardiniens. Von Beginn an wählten sie Schafmilch von bester Qualität aus. Mehr denn je achten sie darauf, dass die Tiere immer auf grünen Wiesen grasen, die aus einer Vielzahl von Gräsern und Kräutern bestehen. Denn die Beschaffenheit der Weiden spiegelt sich in der Qualität und im Aroma der Milchprodukte wider. So kommt der authentische Geschmack Sardiniens in den Käse und letztlich auf den Teller. Tradition und Innovation, Leidenschaft und Qualität gehen Hand in Hand mit Umweltschutz und sozialer Verantwortung. Aus den Kesseln der Molkerei kommt auch einer der bekanntesten Schafkäse Sardiniens. Der Pecorino Sardo DOP, ein Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. In der Reifestufe „Maturo" besitzt er nach einer Reifezeit von mindestens 3 Monaten ein intensives Aroma von Schafmilch mit einem Hauch von Heu und Röstnoten. Je länger der Pecorino reift, umso fester ist seine Struktur. Lang gereifte Käse eignen sich gut als Reibe- oder Streukäse und harmonieren besonders gut mit einem vollmundigen Rotwein.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
ÖMA Pecorino Sardo Maturo DOP kann, ähnlich wie ein Parmigiano Reggiano verwendet und gerieben oder gehobelt werden. Mit seinem würzigen Schafaroma gibt er meditarrenen Gerichten den richtigen Pfiff und eignet sich fantastisch für Risotto und Pasta-Gerichte aller Art. Zusammen mit einem vollmundigen Rotwein, im besten Fall aus Sardinien stammend, wird er zum harmonischen Gaumenschmeichler.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:07:55

ÖMA Pecorino Sardo Maturo DOP, Bio - Laib, 3,200kg

Sardinien - Sommer - Schafkäse = Urlaubsfeeling das ganze Jahr über

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55207	94026913552077		283239

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, 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

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei✔ Rohstoffe nicht jodiert✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:07:55

ÖMA Pecorino Sardo Maturo DOP, Bio - Laib, 3,200kg

Sardinien - Sommer - Schafkäse = Urlaubsfeeling das ganze Jahr über

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
55207	94026913552077		283239

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Sardinien
Milchart ..... Schaf
Rohmilch ..... nein
Wärmebehandlung ..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ..... nein
Wärmebehandlung Käse ..... pasteurisiert
Homogenisiert ..... nein
Käsegruppe ..... Hartkäse
Fett i. Tr. ..... mindestens 45 %
mindestens ..... ja
Produzent ..... Argiolas Formaggi
Fettgehaltsstufe ..... Vollfettstufe
Art der Reifung ..... rindengereift
Reifezeit Text ..... mind. 3 Monate
Labart ..... Kälberlab
Salz ..... 1,6 %
Salzart ..... Meersalz
Rinde verzehrbar ..... ja
Rinde ..... Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit ..... 3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... ICEA

Gesetzliche Angaben

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild, bei zunehmender Reife pikant bis würzig
Geruch ..... mildes Schafaroma, leicht säuerlich
Konsistenz ..... cremig bis halbtrocken

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:07:55