



# ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB, 150g

der herzhaft Mozzarella-Snack für zwischendurch



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>53408 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 134089 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 534087 | <b>eco-ID</b><br>65993 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Marke

ÖMA



## Qualität

100% bio, div. intern. Anbauverbände, EU Bio-Logo,  
Italienische Landwirtschaft, ICEA



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Buchenholzrauch

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

ÖMA Scamorzetti Affumicate - original italienische Bio-Räucherperlen aus dem Veneto - sind der ideale Frische-Snack für zwischendurch. Das zarte Raucharoma verleiht den kleinen Perlen die besondere Note, die sie so unwiderstehlich machen. Kombiniert mit dem typisch frischen Mozzarella-Geschmack sind sie das ideale Topping für alle Salate und unverzichtbar bei jeder Party - einfach auspacken und los-snacken! Im SB-Kühlregal präsentieren sich die Scamorzetti als überzeugender Zugreifartikel und im eigenen Kühlschrank als Genussgarant für Ihre Gäste.

Die Geschichte von Tonon hat mit einer kleinen Käserei im venezianischen Dorf 'Quinto di Treviso' begonnen. Ein Käser aus Neapel brachte das Geheimnis der Mozzarella-Herstellung und legte damit den Grundstein für die weitere Entwicklung. So wurde im Jahre 1969 die Milch in einem Kessel über offenem Feuer erhitzt und in Holzbottichen von Hand die ersten runden und geflochtenen Mozzarella produziert. Von Anfang an wurde auf die Qualität der hergestellten Produkte größten Wert gelegt. Diese garantierte man durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die ständige Optimierung des Herstellungsprozesses und die Suche nach neuen Technologien für die Produktion. So war der 1995 erfolgte Einstieg in die Herstellung von Bio-Mozzarella schon gebnet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bestens geeignet als Snack beim Picknick, auf der Wanderung oder (Achtung politisch unkorrekt für uns Öko's) als Fernsehnebenbeisnack, als Brotbelag, als Pizzabelag oder als Garnitur verschiedenster Salate. Pur kann man sie mit der Crema di Balsamico von La Selva kombinieren.



ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB,  
150g

*der herzhaftes Mozzarella-Snack für zwischendurch*



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>53408 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 134089 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 534087 | <b>eco-ID</b><br>65993 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geräucherten Pasta Filata Käse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten immer 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, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose

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

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB, 150g

der herz hafte Mozzarella-Snack für zwischendurch



|                               |  |   |                        |  |
|-------------------------------|--|---|------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>53408 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 134089 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 534087 | <b>eco-ID</b><br>65993 |  |
|-------------------------------|--|---|------------------------|--|

## Warengruppenspezifische Angaben

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Rechtlicher Status              | Lebensmittel          |
| Region                          | Venetien              |
| 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 45 %<br>ja |
| Produzent                       | CASEIFICIO TONON SRL  |
| Fettgehaltsstufe                | Fettstufe             |
| Art der Reifung                 | rindengereift         |
| Reifezeit Text                  | mind. 3 Tage          |
| Labart                          | mikrobielles Lab      |
| Salz                            | 1 %                   |
| Salzart                         | Meersalz              |
| Rinde verzehrbar                | ja                    |
| Rinde                           | Naturrinde, essbar    |
| Haltbarmachung                  | Schutzatmosphäre      |
| Reifezeit Zahl                  | 3 Tag(e)              |

## Qualität

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis                         | ja                          |
| Staatliche Siegel                     | EU Bio-Logo                 |
| Länderzusatz des EU-Logos             | Italienische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle                    | IT-BIO-007                  |
| Welcher Standard wird erfüllt         | div. intern. Anbauverbände  |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | ICEA                        |

## Gesetzliche Angaben

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis   | unter Schutzatmosphäre verpackt                            |
| Zusammensetzung des Schutzgases     | 30% Kohlendioxid, 70% Stickstoff                           |
| 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           | 1088 kJ / 262 kcal |
| Fett                        | 20 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 12 g               |
| Kohlenhydrate               | 0,5 g              |
| davon Zucker                | 0,5 g              |
| Eiweiß                      | 20 g               |
| Salz                        | 1 g                |



# ÖMA Scamorzetti Affumicate, Bio - SB, 150g

*der herzhaftes Mozzarella-Snack für zwischendurch*



|                               |  |   |                        |  |
|-------------------------------|--|---|------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>53408 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 134089 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 534087 | <b>eco-ID</b><br>65993 |  |
|-------------------------------|--|---|------------------------|--|

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Beutel  
 Verpackungsmaterial ..... Kunststoff

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild mit feinem Raucharoma  
 Geruch ..... rauchig  
 Konsistenz ..... weich, elastisch