



ÖMA Tommette de Yenne, Bio - Laib, ca.0,840kg

Rauhe Rinde milchiger Kern. Der kleine Laib aus den Savoyen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50020	94026913800208	94026900000000	66021	

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, 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

Der ÖMA Tommette de Yenne ist eine besonders delikate Rohmilch-Spezialität aus den französischen Savoyen für alle Käse-Liebhaber. Sein feinsäuerlich-milchiges Aroma und seine markante Optik machen ihn zu einem außergewöhnlichen Kleinod und zu einer Bereicherung für jede Käsetheke!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Teig des kompakten Kleinlaibes ist geschmeidig schmeckt - anders als sein auffälliges Äußeres es ahnen lässt - mild und weich. Wenn Sie also eine Käseauswahl präsentieren befriedigt diese wunderbare Spezialität optisch höchste, geschmacklich breiteste Anforderungen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere halbfesten Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C in ÖMA Käsepapier (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, Kuhmilchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



ÖMA Tommette de Yenne, Bio - Laib,
ca.0,840kg

Rauhe Rinde milchiger Kern. Der kleine Laib aus den Savoyen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50020	94026913800208	94026900000000	66021	

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Tommette de Yenne, Bio - Laib,
ca.0,840kg

Rauhe Rinde milchiger Kern. Der kleine Laib aus den Savoyen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50020	94026913800208	94026900000000	66021	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Savoyen
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 28 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Zahl	28 Tag(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1545 kJ / 373 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PA, Papier

Preise und Konditionen

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



ÖMA Tommette de Yenne, Bio - Laib,
ca.0,840kg

Rauhe Rinde milchiger Kern. Der kleine Laib aus den Savoyen



Artikelnummer 50020	GTIN-Stück 94026913800208	GTIN-Verpackung 94026900000000	eco-ID 66021	
-------------------------------	-------------------------------------	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... säuerlich, milchig, leichtes Pilzaroma
Geruch..... erdig, säuerlich, nach Pilzen
Konsistenz..... Cremig, auf der Zunge zergehend