


Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50146	94026913101466	94026913501464	66025	

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, AOP / AOC Siegel



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, 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

Der Cantal AOP ist benannt nach seiner Herkunft in der Auvergne, eine der am wenigsten besiedelten Regionen Frankreichs, die für ihre Bodenständigkeit bekannt ist. Die Käse aus dieser ursprünglichen Gegend sind geprägt durch ihren unvergleichlichen Charakter. Unter der goldfarbenen Rinde des Cantal AOP versteckt sich ein zarter, feinsäuerlicher Käseteig, der auf der Zunge zergeht.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der leicht nussige Geschmack des Cantal passt hervorragend zu einem körperreichen Rotwein. Wir empfehlen hier den Spätburgunder S vom Weingut Sander. Seine auffällige Rinde macht ihn in jeder Käseauswahl zum Blickfang.

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 immer im gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.



Cantal AOP, Bio - Theke, ca.2,500kg

Ein beeindruckendes Stück Frankreich



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50146	94026913101466	94026913501464	66025	

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, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50146	94026913101466	94026913501464	66025	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Laiterie Fromagerie Duroux
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP / AOC Siegel

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	1510 kJ / 364 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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



Cantal AOP, Bio - Theke, ca.2,500kg

Ein beeindruckendes Stück Frankreich



Artikelnummer 50146	GTIN-Stück 94026913101466	GTIN-Verpackung 94026913501464	eco-ID 66025	
-------------------------------	-------------------------------------	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feinsäuerlich-nussig
Geruch..... feinsäuerlich-nussig
Konsistenz..... zart-cremig