


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

Marke ÖMA



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

**kontrolliert biologischer Anbau*

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 im immer 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, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Laktose, Mais, Mandeln, Pfeffer, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß

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

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
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)

Verpackungsmaterial.....	Kunststoff
Verpackungsart.....	Stück



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

Ein beeindruckendes Stück Frankreich



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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feinsäuerlich-nussig

Geruch..... feinsäuerlich-nussig

Konsistenz..... zart-cremig