Morbier AOP, Bio - Laib, ca.6,700kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50085	93542865010027	93542865010027	66028

Marke
ÖMA

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

Öko-Kontrollstelle
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft
Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Frankreich

Zutaten
KUHMILCH*, Medizinalasche 1%, 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 Morbier AOP wurde einst von den Käsern des Comté für den Eigenverbrauch hergestellt. Der Bruch ruhte über Nacht in einem Fass und wurde zum Schutz mit Holzasche bestreut. Am nächsten Tag schichtete der Käser den Morgenbruch darüber. Heute werden zwei Käsebrüche gepresst und dazwischen eine Schicht Pflanzenasche gestreut: wunderbar cremig und feinsäuerlich.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Der Morbier ist sehr cremig im Teig und schmeckt fein-säuerlich. Einfach klein gewürfelt über die Pasta oder in den Auflauf geben. So einfach wird jedes Gericht zu etwas Besonderem. Auf der Käseplatte wirkt der Käse auch optisch besonders durch seine hauchzarte Ascheschicht in der Teigmitte.

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.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 13:56:13

Morbier AOP, Bio - Laib, ca.6,700kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50085	93542865010027	93542865010027	66028

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✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 13:56:13

Morbier AOP, Bio - Laib, ca.6,700kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50085	93542865010027	93542865010027	66028

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Naturpark Oberes Jura
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Fromageries Arnaud - Comté Juraflore
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
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	1421 kJ / 343 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PA, Papier

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 13:56:13

Morbier AOP, Bio - Laib, ca.6,700kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50085	93542865010027	93542865010027	66028

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... vollmundig-edel
Geruch ..... mild, fruchtig
Konsistenz ..... weich, geschmeidig, langer Teig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 13:56:13