



Morbier AOP, Bio - Theke, ca.2,000kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50086	94026913800864	94026913500863	66029	

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*, 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 immer im gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.



Morbier AOP, Bio - Theke, ca.2,000kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50086	94026913800864	94026913500863	66029	

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 ✓



Morbier AOP, Bio - Theke, ca.2,000kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50086	94026913800864	94026913500863	66029	

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 Juraflöre
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.....	DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	AOP / AOC Siegel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
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.....	Stück
Verpackungsmaterial.....	Kunststoff



Ökologische Molkereien Allgäu

Morbier AOP, Bio - Theke, ca.2,000kg

Der Käse mit dem dunklen Herzen und trotzdem genussfreundlichen Charakter



Artikelnummer 50086	GTIN-Stück 94026913800864	GTIN-Verpackung 94026913500863	eco-ID 66029	
-------------------------------	-------------------------------------	--	------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... vollmundig-edel

Geruch..... mild, fruchtig

Konsistenz..... weich, geschmeidig, langer Teig