



Pecorino Romano DOP gerieben, Bio - GV, 5,000kg

so viel mehr als südländischer Brotbelag



Artikelnummer 55267	GTIN-Stück 4 026913 152670	GTIN-Verpackung 4 026913 552678	eco-ID 92919	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Schaf 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

Unser ÖMA Pecorino Romano DOP ist eine Spezialität aus Sardinien und wird aus 100% Bio-Schafmilch hergestellt. Typisch für diesen Käse sind die großen zylindrischen Formen, mit einem Laibgewicht von 18 - 20 kg. Die Käse reifen bei ca. 12 - 16 °C zwischen 5 und 8 Monaten. Seine Haltbarkeit und sein charakteristisches, pikantes Aroma erhält er durch die 100 Tage, in denen er sehr behutsam gesalzen wird. Der weiße bis strohfarbene Teig ist sehr fest bis hart. Der junge Käse ist bestens geeignet als Tafelkäse, ausgereift und etwas älter ist er ein hervorragender Reibekäse.

Unser Genuss-Tipp: Pecorino Romano mit etwas Crema di Balsamico!

1992 starteten wir mit unseren italienischen Partnern das erste biologische Pecorino-Projekt auf Sardinien. Karge Berge und grüne Hügel, durchzogen von Wasserläufen charakterisieren die Landschaft. Hier weiden die Schafe auf saftigen Wiesen, die ihrer Milch den sardischen Geschmack verleihen. Die Milch wird nach traditionellen sardischen Rezepturen und Herstellungstechniken zu Bio-Käse von höchster Qualität verarbeitet. Das Käsehandwerk hat auf Sardinien eine lange Tradition. Bereits im 18. Jahrhundert wurden nachweislich die ersten sardischen Käse hergestellt, damals vorwiegend aus Ziegenmilch. Heute gehört der Pecorino Sardo DOP zu den Käsen mit 'geschützter Ursprungsbezeichnung' und ist weltweit beliebt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Eigentlich handelt es sich beim ÖMA Pecorino Romano um einen klassischen Tafelkäse. Heute wird er aber zunehmend (wenn er das entsprechende Alter aufweist) für die Verreibung benutzt und ist für die Zubereitung verschiedener italienischer Gerichte unentbehrlich.



Pecorino Romano DOP gerieben, Bio -
GV, 5,000kg

so viel mehr als südländischer Brotbelag



Artikelnummer 55267	GTIN-Stück 4 026913 152670	GTIN-Verpackung 4 026913 552678	eco-ID 92919	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geriebenen Hartkäse können direkt aus dem Kühlschrank heraus verarbeitet werden. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und in der Originalverpackung.

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Pecorino Romano DOP gerieben, Bio -
GV, 5,000kg

so viel mehr als südländischer Brotbelag



Artikelnummer 55267	GTIN-Stück 4 026913 152670	GTIN-Verpackung 4 026913 552678	eco-ID 92919	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	S'Atra Sardigna
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 5 Monate
Labart	Schaflab
Salz	4,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	5 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ICEA

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1639 kJ / 391 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	4,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



Pecorino Romano DOP gerieben, Bio -
GV, 5,000kg

so viel mehr als südländischer Brotbelag



Artikelnummer 55267	GTIN-Stück  4 026913 152670	GTIN-Verpackung  4 026913 552678	eco-ID 92919	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... charaktervoll-kräftig
Geruch..... mildes Schafaroma, kräftig säuerlich
Konsistenz..... fest, kompakt, halbtrocken bis kristallin