



# ÖMA Mozzarella Italiana Eimer, Bio - Theke/GV, 2,000kg

*Original italienischer Mozzarella - italienischer geht's nicht!*



|                               |  |   |                         |  |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>55176 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 151765 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 551763 | <b>eco-ID</b><br>110805 |  |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|

## Marke

ÖMA



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, ICEA



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## 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

Die original italienische ÖMA Mozzarella Italiana wird von unserer Partnerkäserei im Veneto von der Familie Tonon nach traditioneller Rezeptur mit Milchsäurekulturen hergestellt. Als Ergebnis erhält man eine Mozzarella mit dem typischen leicht säuerlichen Geschmack, von weicher und zarter Konsistenz und reinweißer Farbe und mit dem vollen Geschmack nach frischer Milch. Qualität vom Ursprung für die Bedientheke oder für Großverbraucher.

Die Geschichte von Tonon hat mit einer kleinen Käserei im venezianischen Dorf 'Quinto di Treviso' begonnen. Ein Käser aus Neapel brachte das Geheimnis der Mozzarella-Herstellung und legte damit den Grundstein für die weitere Entwicklung. So wurde im Jahre 1969 die Milch in einem Kessel über offenem Feuer erhitzt und in Holzbottichen von Hand die ersten runden und geflochtenen Mozzarella produziert. Von Anfang an wurde auf die Qualität der hergestellten Produkte größten Wert gelegt. Diese garantierte man durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die ständige Optimierung des Herstellungsprozesses und die Suche nach neuen Technologien für die Produktion. So war der 1995 erfolgte Einstieg in die Herstellung von Bio-Mozzarella schon gebnet

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Verwenden Sie ihn überall da, wo sie es italienisch wollen. Also auf Pizza, zu Pasta, im Caprese und zu den 1000 anderen Gelegenheiten, bei denen sein milchig, leicht säuerlicher Geschmack nach Ihrem Gusto ist.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Pasta Filata Käse können direkt aus dem Kühlschrank heraus genossen werden. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten in der Originalverpackung aufbewahrt werden.



# ÖMA Mozzarella Italiana Eimer, Bio - Theke/GV, 2,000kg

*Original italienischer Mozzarella - italienischer geht's nicht!*



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>55176 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 151765 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 551763 | <b>eco-ID</b><br>110805 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Mozzarella Italiana Eimer, Bio - Theke/GV, 2,000kg

Original italienischer Mozzarella - italienischer geht's nicht!



|                               |  |   |                         |  |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>55176 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 151765 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 551763 | <b>eco-ID</b><br>110805 |  |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|

## Warengruppenspezifische Angaben

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Rechtlicher Status     | Lebensmittel          |
| Region                 | Venetien              |
| Milchart               | Kuh                   |
| Süßung                 | nicht gesüßt          |
| Rohmilch               | nein                  |
| Wärmebehandlung        | pasteurisiert         |
| Wärmebehandlung Käse   | pasteurisiert         |
| Homogenisiert          | nein                  |
| Käsegruppe             | Pasta Filata Käse     |
| Fett i. Tr. mindestens | mindestens 45 %<br>ja |
| Produzent              | CASEIFICIO TONON SRL  |
| Fettgehaltsstufe       | Vollfettstufe         |
| Art der Reifung        | nicht gereift         |
| Reifezeit Text         | keine                 |
| Labart                 | Kälberlab             |
| Salz                   | 0,5 %                 |
| Salzart                | Meersalz              |
| Rinde verzehrbar       | nein                  |
| Rinde                  | ohne Rinde            |

## Qualität

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| Bio-Erzeugnis                         | ja                |
| Staatliche Siegel                     | EU Bio-Logo       |
| Länderzusatz des EU-Logos             | EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle                    | IT-BIO-006        |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | ICEA              |

## Gesetzliche Angaben

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Pasta Filata Käse  |
| Inverkehrbringer                    | ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal           | 1088 kJ / 262 kcal |
| Fett                        | 20 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 10 g               |
| Kohlenhydrate               | 0,5 g              |
| davon Zucker                | 0,5 g              |
| Eiweiß                      | 20 g               |
| Salz                        | 0,5 g              |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Verpackungsart      | Eimer |
| Verpackungsmaterial | PP    |



# ÖMA Mozzarella Italiana Eimer, Bio - Theke/GV, 2,000kg

*Original italienischer Mozzarella - italienischer geht's nicht!*



|                               |  |   |                         |  |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>55176 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 026913 151765 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 026913 551763 | <b>eco-ID</b><br>110805 |  |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|

## Sensorik, Beschaffenheit

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Geschmack</b> .....  | frisch, milchig, mild säuerlich                   |
| <b>Geruch</b> .....     | Arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich   |
| <b>Konsistenz</b> ..... | Teig elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur |