



ÖMA Mozzarella Rolle, Bio - GV, 500g

Ökologische Molkereien Allgäu *kaum zu glauben - Mozzarella gibt's auch in fest*



Artikelnummer 55178	GTIN-Stück 4 026913 151789	GTIN-Verpackung 4 026913 551787	eco-ID 110806	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

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 italienische ÖMA Mozzarella in Rollenform wird in festerer Konsistenz mit einem höheren Trockenmassegehalt hergestellt. Sie eignet sich ideal für die Weiterverarbeitung und z.B. für den Einsatz im Event- und Cateringbereich. Die ÖMA Mozzarella Rolle ist die optimale Ergänzung für die italienische Küche und eignet sich besonders als Pizza-Belag und zum Gratинieren von Pasta-Gerichten.

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 geebnet. Bekannt ist der ÖMA Partnerbetrieb für seine hohen Ansprüche an die Produkt-Qualität und für seine Produkt-Innovationen für den Mozzarellamarkt. Die Verantwortung für die Umwelt und Gesellschaft nimmt die Molkerei ernst und investiert in ressourcenschonende Abpackmaschinen und 2011 in eine eigene Photovoltaikanlage.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Im Teig ist sie etwas fester als unsere klassischen Mozzarella-Kugeln. Das gepaart mit der praktischen Rollenform machen die ÖMA Mozzarella Rolle zu einem idealen Produkt für die Verarbeitung in Großküchen oder Bäckereien. Sie lässt sich einfach handhaben und maschinell schneiden und ist mit 500g so portioniert, dass sie ohne Verderb aufgebraucht werden kann.



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozzarella Rolle, Bio - GV, 500g

kaum zu glauben - Mozzarella gibt's auch in fest



Artikelnummer 55178	GTIN-Stück 4 026913 151789	GTIN-Verpackung 4 026913 551787	eco-ID 110806	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

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, Kuhmilchweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozzarella Rolle, Bio - GV, 500g

kaum zu glauben - Mozzarella gibt's auch in fest



Artikelnummer 55178	GTIN-Stück 4 026913 151789	GTIN-Verpackung 4 026913 551787	eco-ID 110806	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

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.	45 %
Produzent	CASEIFICIO TONON SRL
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
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	1089 kJ / 262 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozzarella Rolle, Bio - GV, 500g

kaum zu glauben - Mozzarella gibt's auch in fest



Artikelnummer 55178	GTIN-Stück 4 026913 151789	GTIN-Verpackung 4 026913 551787	eco-ID 110806	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... neutral bis leicht milchig
Geruch..... neutral bis leicht milchig
Konsistenz..... schnittfest, faserig