



ÖMA Feta PDO Der Grieche in Salzlake, Bio-Theke/GV, 1,000kg

Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch



Artikelnummer 56391	GTIN-Stück 4 026913 163911	GTIN-Verpackung 4 026913 563919	eco-ID 122404	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke ÖMA



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles 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 Grieche trägt nicht nur seinen Namen zu Recht und mit Stolz, sondern auch das Siegel 'geschützter Ursprung'. Denn er stammt aus dem Herzen Griechenlands und ist zu 100% aus Bio-Schafmilch hergestellt. Während seiner mindestens 8-wöchigen Reifezeit bildet er seinen fetatypischen feinsäuerlich-frischen Geschmack aus. Dieser fein-würzige Käse ist eine willkommene vegetarische Abwechslung auf dem Grillteller. Mit etwas Olivenöl und aromatischen Gewürzen wie Knoblauch und Rosmarin harmoniert er besonders gut.

Familie Liapis, die auf eine lange Tradition in der Feta-Produktion zurückblickt, lässt ihre rund 2000 Artos-Schafe auf den kräuterreichen Wiesen der Hügel um die Stadt Livadia weiden. Die Artenvielfalt der unberührten Weiden prägt den säuerlich-charaktervollen Geschmack des Griechen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser klassischer ÖMA Feta PDO Der Grieche kann als Salat-Topping, zur Füllung von Teig und Backwaren und zum Überbacken eingesetzt werden. Der Verzicht auf Beimischung von Ziegenmilch hat eine satt gelbliche Farbe zur Folge, die bei der Erhitzung ebenfalls etwas dunkler färbt, als ein Feta aus Mischmilch. Rezepte zur Verwendung unseres "Griechen" finden Sie auf www.oema.de.



ÖMA Feta PDO Der Grieche in Salzlake, Bio-Theke/GV, 1,000kg

Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch



Artikelnummer 56391	GTIN-Stück  4 026913 163911	GTIN-Verpackung  4 026913 563919	eco-ID 122404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Feta-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.

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Feta PDO Der Grieche in Salzlake, Bio-Theke/GV, 1,000kg

Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch



Artikelnummer 56391	GTIN-Stück 4 026913 163911	GTIN-Verpackung 4 026913 563919	eco-ID 122404	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Schaf
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Käse in Flüssigkeit
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	mind. 8 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	3,5 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	ohne Rinde
Region.....	Mittelgriechenland
Produzent.....	Evroklidon LTD

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Käse in Flüssigkeit
Inverkehrbringer.....	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1160 kJ / 280 kcal
Fett.....	24 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	15 g
Kohlenhydrate.....	1 g
davon Zucker.....	1 g
Eiweiß.....	15 g
Salz.....	3,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	PP
--------------------------	----



ÖMA Feta PDO Der Grieche in Salzlake, Bio-Theke/GV, 1,000kg

Feta original: keine Kuh, keine Ziege, nur 100% Schafmilch



Artikelnummer 56391	GTIN-Stück  4 026913 163911	GTIN-Verpackung  4 026913 563919	eco-ID 122404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feinsäuerlich-frisch
Geruch..... frisch, säuerlich
Konsistenz..... offene Bruchstruktur, schnittfest