



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

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.

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.



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	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, 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
Region	Mittelgriechenland
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Evroklidon LTD
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

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006

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
---------------------	----

Sensorik, Beschaffenheit

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