



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Burrata, Bio - SB, 125g

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen Vorspeisen-Platte



Artikelnummer 55173	GTIN-Stück 4 026913 151734	GTIN-Verpackung 4 026913 551732	eco-ID 146068	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

KUHMILCH*, SAHNE*, Meersalz, Kälberlab, Säuerungsmittel: Milchsäure

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

Burrata gehört wie Mozzarella zu der Gruppe der Filata Käse, der sogenannten Brüh- und Knetkäse. Bei der Herstellung wird aus dem Filatakäse die typische Beutelform modelliert. Diese Hülle wird mit Sahne und zu Strängen gezogenem Käseteig gefüllt und wieder geschlossen. Die Sahnefüllung gibt der Burrata ihre cremige Konsistenz, daher rührt auch ihr Name: das italienische Burrata bedeutet so viel wie 'gebuttert'. ÖMA Burrata hat eine glatte, rein-weiße Oberfläche, der Geschmack des Pasta Filata-Käses ist mild, buttrig-sahnig und leicht säuerlich frisch.

Ursprung der Burrata ist die Region Apulien im Südosten Italiens. Um die frische Sahne auf dem Transport von weit abgelegenen Höfen zu konservieren, wurde diese in Mozzarella-Säckchen verpackt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Burrata lässt sich äußerst vielseitig verwenden und findet auch überall dort Einsatz, wo Mozzarella nicht mehr wegzudenken ist. Als edle Ergänzung einer Antipasti-Vorspeisen-Platte oder auf einem frischen Salat mit Babyleaf und Tomate macht sie sich jedoch besonders gut. Auch zum Überbacken ist die sahnige Kugel hervorragend geeignet oder schlicht, um mit einem Brot die Pasta filata-Sahnefüllung aufzutunken.

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.



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Burrata, Bio - SB, 125g

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen Vorspeisen-Platte



Artikelnummer 55173	GTIN-Stück 4 026913 151734	GTIN-Verpackung 4 026913 551732	eco-ID 146068	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, 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 ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Burrata, Bio - SB, 125g

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen
Vorspeisen-Platte



Artikelnummer 55173	GTIN-Stück 4 026913 151734	GTIN-Verpackung 4 026913 551732	eco-ID 146068	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	CASEIFICIO TONON SRL
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	0,33 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische 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	881 kJ / 212 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,33 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Burrata, Bio - SB, 125g

das italienische Meisterstück - die ideale Ergänzung einer edlen Vorspeisen-Platte



Artikelnummer 55173	GTIN-Stück 4 026913 151734	GTIN-Verpackung 4 026913 551732	eco-ID 146068	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... milchig, frisch, dezent säuerlich
Geruch..... milchig, frisch
Konsistenz..... faserig, cremig