



ÖMA Pecorino Bianco, Bio - Laib, ca. 2,200kg

sardische ÖMA Bio-Pecorino seit der ersten Stunde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55266		94026913552664	146071	

Marke

ÖMA



Qualität

Bioagricert, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH*, 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

ÖMA Pecorino Bianco wird aus 100% Schafmilch gekäst und ist neben seinem "geschwärtzten Bruder" - dem ÖMA Pecorino Nero - eines der kulinarischen Markenzeichen Sardinien. Hergestellt aus bester silofreier Bio-Milch, muss der Hartkäse mindestens 3 Monate reifen bis er seinen milden Geschmack ausgebildet hat, der mit zunehmender Reife feinsäuerlich-würzig wird.

In einem zauberhaften, ruhigen Tal im Herzen Sardinien, umgeben von kargen Bergen und grünen Hügeln liegt die ÖMA Partnerkäserei Pes. Mehr als tausend Schafe grasen auf den umliegenden, betriebseigenen und naturbelassenen Weiden. Die frische Schafmilch wird nach typisch sardischer Tradition unter Zuhilfenahme modernster Technik zu Bio-Käse höchster Qualität verarbeitet.

Unser Tipp "Pecorino-Salat": Pecorino dünn gehobelt, etwas Salz, frischer Pfeffer, weißer Balsamico, Olivenöl und klein-geschnittene Frühlingszwiebeln.

1992 starteten wir mit unseren italienischen Partnern das erste biologische Pecorino-Projekt auf Sardinien. Karge Berge und grüne Hügel, durchzogen von Wasserläufen charakterisieren die Landschaft. Hier weiden die Schafe auf saftigen Wiesen, die ihrer Milch den mediterranen Geschmack verleihen. Die Milch wird nach traditionellen sardischen Rezepturen und Herstellungstechniken zu Bio-Käse von höchster Qualität verarbeitet. Das Käsehandwerk hat auf Sardinien eine lange Tradition. Bereits im 18. Jahrhundert wurden nachweislich die ersten sardischen Käse hergestellt, damals vorwiegend aus Ziegenmilch.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ÖMA Pecorino Bianco kann wie ein Parmesankäse verwendet und gerieben, gewürfelt oder gespalnt werden. Geschmacklich ist er natürlich völlig eigenständig und ist damit mehr, als der Parmesan des Kuhmilch-Allergikers.



ÖMA Pecorino Bianco, Bio - Laib,
ca. 2,200kg

sardische ÖMA Bio-Pecorino seit der ersten Stunde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55266		94026913552664	146071	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Pecorino Bianco, Bio - Laib, ca.2,200kg

sardische ÖMA Bio-Pecorino seit der ersten Stunde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55266		94026913552664	146071	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	S'Atra Sardigna
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007
Welcher Standard wird erfüllt	Bioagricert

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1748 kJ / 418 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



ÖMA Pecorino Bianco, Bio - Laib,
ca.2,200kg

sardische ÖMA Bio-Pecorino seit der ersten Stunde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55266		94026913552664	146071	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, mit zunehmender Reife pikant bis würzig
Geruch..... mildes Schafaroma, leicht säuerlich
Konsistenz..... cremig bis halbtrocken



ÖMA Pecorino Nero, Bio -
Laib, ca.2,000kg
55215