

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55307	98002255832523		185668	

## Marke

ÖMA



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-014 | QCI

## 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

Unser ÖMA Roccolo ist eine lombardische Schnittkäse-Spezialität aus Kuhmilch, die ihren Namen den dort typisch zylindrischen Steintürmen verdankt. Diese circa 10 Meter hohen Namensgeber dienten einst den Jägern als Schutz vor Regen und Unwetter. Handwerklich gekäst wird der ÖMA Roccolo in unserer Partnerkäserei CasArrigoni in dem kleinen Dörfchen Peghera in der norditalienischen Provinz Bergamo. Die Milch wird im näheren Umkreis um die Käserei von Höfen gesammelt. Das Val Taleggio – ein alpines Hochtal bei Bergamo – ist bekannt für seine alte Käsetradition und bringt unter anderem auch Käse wie den Namensvetter 'Taleggio' hervor. Die hochwertige Milch wird mit Kälberlab – wie in Italien traditionell üblich – dickgeleckt, der Käsebruch geschnitten und dann in zylindrische Formen abgefüllt. Anschließend kommt er in ein Salzbad, bevor er in speziellen Reifekellern auf Holzbrettern seiner Pflege und Reife zugeführt wird.

Der ÖMA Roccolo reift mindestens 5 Monate, währenddessen er sorgfältig geschmiert und gewendet wird. Im Laufe der Reifezeit bildet sich eine Schimmelflora auf der Rinde, die bei ausgereiften Käsen reich an Farben und Geschmacksnuancen sein kann. Der Käse reift von außen nach innen, deshalb besitzt er einen weißen, festen, fast bröckeligen Kern mit leicht säuerlichem Geschmack. Nach außen hin wird der Teig dunkler und wunderbar weich und cremig, im Geschmack feinwürzig.

In Salaten oder „gebröckelt“ über Pastagerichte ist diese italienische Schnittkäse-Spezialität ein kulinarisches Gedicht und ein beliebter Begleiter zu einheimischen Weinsorten wie Franciacorta, Nero D'Avola, Rosso Di Montalcino.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese Schnittkäse-Spezialität macht sich besonders gut in Salaten oder „gebröckelt“ über Pastagerichten. Abgerundet durch Weinsorten wie Franciacorta, Nero D'Avola oder Rosso Di Montalcino ist er ein beliebter Begleiter zu Käseplatten, als Vorspeise oder für besonders Gewagte als Beigabe zum fruchtigen Dessert.



# ÖMA Roccolo, BIO - Laib, ca.2,500kg

*Der Wilde aus Bergamo - farbenfroh und geschmacksreich*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55307	98002255832523		185668	

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C und sollten im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.

## 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, Kuhmilchprotein

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55307	98002255832523		185668	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Lombardei
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	57 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 5 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Zahl	5 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-014

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1496 kJ / 361 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Karton
Verpackungsmaterial	PP

## Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

# ÖMA Roccolo, BIO - Laib, ca.2,500kg

*Der Wilde aus Bergamo - farbenfroh und geschmacksreich*



<b>Artikelnummer</b> 55307	<b>GTIN-Stück</b> 98002255832523	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 185668	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... außen extrem intensiv süß, innen leicht würzig und frisch

**Geruch**..... intensiv aromatisch

**Konsistenz**..... innen krümelig zum Rand hin weicher