



# ÖMA Pfefferbock, Bioland - Theke, ca.1,200kg

grüner Pfeffer trifft Ziegenbock



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52285	94026913522858		187238	

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Bayern



## Zutaten

ZIEGENMILCH\*, Meersalz, grüner Pfeffer\* 1,1%, 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

Wenn feine Ziegenmilch auf pikanten Pfeffer trifft wird daraus unser schmackhafter ÖMA Pfefferbock. Der Käse wird aus bester Bioland-Ziegenmilch gekäst und ist ausgesprochen mild und unaufdringlich im Geschmack. Somit ist er nicht nur für eingefleischte Ziegenkäse-Fans, sondern auch für Einsteiger zu empfehlen. Dem Käseteig wird bei der Herstellung grüner Pfeffer zugefügt, bevor er in die Reifung geht. Dadurch entfaltet sich das harmonische Ziegen-Aroma bestens und gibt dem Käse seine pfeffrig-würzige Note. Im praktischen, halbrunden Thekenstück ergänzt er jede Käsetheke um eine außergewöhnliche Ziegenkäse-Spezialität.

Sieben Ziegenbauern aus Oberfranken und den angrenzenden Regionen liefern die Ziegenmilch für die Pfefferbock-Produktion. Alle Höfe sind bio-zertifiziert und Mitglied bei Bioland oder gleichwertigen Anbauverbänden. Durch einen garantiert stabilen Milchpreis wird die kleinstrukturierte Landwirtschaft in der Region erhalten und ermöglicht Investitionen in die Zukunft. Die Tiere werden artgerecht gehalten, tiergerecht gefüttert und haben ganzjährigen Auslauf an der frischen Luft.

Die Qualität des Käses beginnt schon auf dem Acker. Ausgewogenes hochwertiges und ökologisch erzeugtes Futter ist die Grundlage für gesunde und leistungsfähige Tiere. Moderne Melktechnik und ausreichende Kühlung schaffen die Voraussetzung für die Herstellung hochwertiger und milder Ziegenkäse, die sich bei Jung und Alt einer großen Beliebtheit erfreuen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der milde Ziegen-Schnittkäse überrascht auf Käseplatten nicht nur Ziegenkäse-Fans, sondern auch solche die es werden wollen. Durch seinen hellen Käseteig und die grünen Pfefferkörner ist er ein geschmackliches und visuelles Highlight.



ÖMA Pfefferbock, Bioland - Theke,  
ca.1,200kg

*grüner Pfeffer trifft Ziegenbock*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52285	94026913522858		187238	

### 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 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, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Laktose, Pfeffer

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

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Pfefferbock, Bioland - Theke,  
ca.1,200kg

*grüner Pfeffer trifft Ziegenbock*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52285	94026913522858		187238	

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franken
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Landkäserei Herzog GmbH
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	nicht gereift
Labart	mind. 21 Tage
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	1,8 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	nein
	Naturrinde, essbar

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

### 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	1571 kJ / 374 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,8 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff



ÖMA Pfefferbock, Bioland - Theke,  
ca.1,200kg

*grüner Pfeffer trifft Ziegenbock*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
52285	94026913522858		187238	

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... milder Käseteig, pfeffrig fein  
**Geruch**..... mild, nach Pfeffer  
**Konsistenz**..... fest