



Gran Lessinia, Bio - Theke, ca.1,500kg

als Späne auf dem Salat - ein Genuss!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
59640	94026913596408		191395	

Marke

ÖMA



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA



Allgemeines

Der Gran Lessinia ist ein Bio-Hartkäse, der aus Bergbauern-Rohmilch hergestellt wird. Er reift mindestens 12 Monate und entwickelt dabei einen süßlich-herzhaften Geschmack. Äußerlich erinnert er an einen Grana Padano DOP – sein Geschmack besticht jedoch durch seine milde Note. Sein strohgelbes Aussehen und seine extravagante Rindenprägung machen ihn zudem zum Hingucker in der Käsetheke.

Aufgrund seiner festen, leicht kristallinen Beschaffenheit eignet sich der Gran Lessinia bestens als Reibekäse für Pastagerichte, in Spänen auf Salat oder zum Verfeinern von Saucen. Außerdem ist er ein toller Begleiter zum Aperitif oder - zusammen mit Senffrüchten oder Fruchtaufstrichen - ein besonderer Abschluss eines gelungenen Menüs.

Schon seit vielen Generationen lebt und arbeitet die Familie Albi in Velo Veronese in Lessinia und zaubert mit viel Leidenschaft und Know-How schmackhafte Schätze aus dem Käsekessel. Die Brüder Alfonso und Francesco Albi – die das traditionelle Handwerk ihres Vaters übernommen haben – verkäsen täglich die silofreie Bergbauernmilch und verwalten die Käserei. Auch ihr Vater ist immer noch mit von der Partie: Er fährt den Milchsammelwagen und sorgt dafür, dass die Milch frisch in den Käsekessel kommt.

Die Lessinia ist eine Bergregion in der Provinz Verona – zwischen den Regionen Veneto und Trentino, im östlichen Hinterland des Gardasees – und von weiten, fruchtbaren Weiden geprägt. Die Milch für den Monte Veronese DOP und den Gran Lessinia stammt von Bio-Bergbauernhöfen aus dem Parco Naturale della Lessinia, die auf über 1000m Höhe liegen. Die Kühe weiden im Sommer auf den saftigen Wiesen, im Winter bekommen sie wirtschaftseigenes Heu. Silage wird nicht zugefüttert.

Die Bergkräuter, der auf 1000m Höhe liegenden Wiesen und Weiden, geben der Milch einen einzigartigen gehaltvollen Geschmack. Dies und die langjährige Erfahrung und Leidenschaft der Käsermeister ergeben besonders aromareiche Käse. All das schmeckt man in den Spezialitäten der Casearia Albi: Die Liebe zum Land, der achtsame Umgang mit den Tieren und die gelebte Handwerks-Tradition.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Gran Lessinia ist in seiner Verwendung anderen italienischen Hartkäse-Klassikern nicht unähnlich. Gerieben über Pasta, gespant als Salatdekoration, verarbeitet in Füllungen oder einfach als Stück zum Snacken - den Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

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).

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein



Gran Lessinia, Bio - Theke, ca.1,500kg

als Späne auf dem Salat - ein Genuss!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
59640	94026913596408		191395	

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, 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.

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, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Lessinia
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	32 %
Produzent	Casaria Albi Snc.
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 12 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	12 Monat(e)



Gran Lessinia, Bio - Theke, ca.1,500kg
als Späne auf dem Salat - ein Genuss!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
59640	94026913596408		191395	

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	Hartkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu; info@oema.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@oema.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1697 kJ / 396 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	32 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süßlich, herzhaft
Geruch	süß, säuerlich, kräftig
Konsistenz	mürbe, kristallin