



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozza, Naturland - SB, 125g

125g reinster Mozzarella-Genuss für Pizza, zum Überbacken - und natürlich für den Klassiker 'Caprese'



Artikelnummer 55185	GTIN-Stück 4 026913 151857	GTIN-Verpackung 4 026913 551855	eco-ID 52969	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure

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 Mozzarella ist ein besonders zart-milder Genuss. Sie wird aus bester Naturland-Milch von ausgewählten Bauernhöfen hergestellt. ÖMA Mozzarella ist vielseitig zu verwenden: ob als Klassiker mit Tomaten und Basilikum, für köstliche Salate, als Pizzabelag oder zum Überbacken von Nudelgerichten. Genießen Sie den vollen Geschmack, wie man ihn in Italien kennt und schätzt.

Am ÖMA Produktionsstandort Amberg werden neben den Mozzarella-Spezialitäten der ÖMA Cottage Cheese und die Hartkäse-Spezialitäten ÖMA Rigatino und ÖMA Rotondo produziert. Der für die Verarbeitung benötigte Rohstoff Bio-Milch wird mit dem Milchsammelwagen von den 101 Naturland-zertifizierten Bauernhöfen abgeholt. Die Kombination von langjähriger Erfahrung und moderner Technik ist ausschlaggebend für die gleichbleibend hohe Qualität und den außerordentlichen guten Geschmack dieser Produkte.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die ÖMA Mozza ist eine fein-säuerlich schmeckende Mozzarella, die sich auszeichnet zum Garnieren, Kochen, Überbacken und für den Salat eignet.

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 Mozza, Naturland - SB, 125g

125g reinster Mozzarella-Genuss für Pizza, zum Überbacken - und natürlich für den Klassiker 'Caprese'



Artikelnummer 55185	GTIN-Stück 4 026913 151857	GTIN-Verpackung 4 026913 551855	eco-ID 52969	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozza, Naturland - SB, 125g

125g reinster Mozzarella-Genuss für Pizza, zum Überbacken - und natürlich für den Klassiker 'Caprese'



ecoinform

Artikelnummer 55185	GTIN-Stück 4 026913 151857	GTIN-Verpackung 4 026913 551855	eco-ID 52969	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Bayernland e.G.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

Qualität

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

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	1026 kJ / 247 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozza, Naturland - SB, 125g

125g reinster Mozzarella-Genuss für Pizza, zum Überbacken - und natürlich für den Klassiker 'Caprese'



Artikelnummer 55185	GTIN-Stück 4 026913 151857	GTIN-Verpackung 4 026913 551855	eco-ID 52969	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

- Geschmack**..... neutral bis leicht milchig
- Geruch**..... neutral bis leicht milchig
- Konsistenz**..... elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur