



ÖMA Perline di Bufala Perlen, Bio - SB, 125g

unbestritten die wertvollsten Perlen des Mozzarella-Genuss



Artikelnummer 55286	GTIN-Stück 8 027480 000834	GTIN-Verpackung 8 027480 000520	eco-ID 52978	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

ÖMA



Qualität

C.C.P.B., EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

BÜFFELMILCH*, 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.





ÖMA Perline di Bufala Perlen, Bio - SB, 125g

unbestritten die wertvollsten Perlen des Mozzarella-Genuss



Artikelnummer 55286	GTIN-Stück 8 027480 000834	GTIN-Verpackung 8 027480 000520	eco-ID 52978	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Allgemeines

Aus dem Herzen Kampaniens - dem wilden Süden Italiens - stammt die ÖMA Mozzarella di Bufala Campana DOP. Ein saftiger Kern, eine etwas festere Außenhülle und der feinsäuerliche Geschmack prägen ihren unvergleichlichen Charakter. Heutzutage ist Mozzarella aus der Küche nicht mehr wegzudenken und somit gehört das Original aus Büffelmilch - als Kugel und als Perlen - in jedes SB-Kühlregal.

Die italienische Büffelmilch-Spezialität wurde von der Europäischen Union 1996 mit dem Siegel DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) unter Ursprungsschutz gestellt. Dabei gibt es grundsätzlich die 'Mozzarella di Bufala DOP' und noch einmal spezieller, weil neben der Herstellung auch die Milchherkunft und die Produktionsstätte genau festgelegt sind, die 'Mozzarella di Bufala Campana DOP'.

Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

Die Azienda Agricola Ponte Reale – idyllisch an der gleichnamigen Brücke in Kampanien gelegen – wurde im Jahr 1993 von Enrico Rega gegründet. Sein Ziel war es die bestehende Aufzucht der Büffel, die Produktion und die Vermarktung von Büffelmilch-Produkten durch modernes Management im Einklang mit der landwirtschaftlichen Tradition Kampaniens erfolgreich in die Zukunft zu führen. Dies sollte es ihm zugleich ermöglichen, die von seinem Großvater Pasquale Rega – dieser war schon 1890 für seine Produkte berühmt gewesen – geerbte Liebe zur Viehzucht und Milchverarbeitung zu bewahren und Ponte Reale zum ersten Produzenten von Bio-Büffelmozzarella mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP – Denominazione d'Origine Protetta) zu machen. Der Betrieb ist heute ein leuchtendes Beispiel für die gelungene Verknüpfung von alten handwerklichen Traditionen, einer modernen, nachhaltigen Wertewelt und einer gelebten Unternehmensverantwortung für das Ökosystem und das gesellschaftliche und soziale Umfeld.

Das Familienunternehmen setzt vom Acker bis zur Auslieferung höchste Anforderungen an Hygiene und Sicherheitsstandards der Produkte. Heraus kommt ein Produkt für den Käseliebhaber, das die besten Eigenschaften in Bezug auf Geruch, Geschmack, Aussehen und Farbe in sich trägt. Die Milch für den Käse stammt aus der eigenen Büffelmilchzucht und von öko-zertifizierten Bauernhöfen aus der Region. Die Azienda erstreckt sich über eine Fläche von 150 ha, auf dem das hofeigene Futter angebaut wird und die Wasserbüffel weiden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ÖMA Büffel-Mozzarella in Perlenform eignet sich als besondere Salat-Krönung, als die Käsezutat auf der Pizza, als Perlen zur Pasta, als Caprese-Variation oder nur als Leckerei für zwischendurch.

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.

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, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Perline di Bufala Perlen, Bio - SB, 125g

unbestritten die wertvollsten Perlen des Mozzarella-Genuss



Artikelnummer 55286	GTIN-Stück 8 027480 000834	GTIN-Verpackung 8 027480 000520	eco-ID 52978	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kampanien
Milchart	Büffel
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 52 % ja
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	0,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009
Welcher Standard wird erfüllt	C.C.P.B.

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	1039 kJ / 251 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PS

Preise und Konditionen

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



ÖMA Perline di Bufala Perlen, Bio - SB, 125g

unbestritten die wertvollsten Perlen des Mozzarella-Genuss



Artikelnummer 55286	GTIN-Stück 8 027480 000834	GTIN-Verpackung 8 027480 000520	eco-ID 52978	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, fein-säuerlich, mit dezenter Büffelmilchnote
Geruch	Neutral bis mild säuerlich
Konsistenz	Teig elastisch bis geschmeidig, außen festere, im Kern weichere Konsistenz