



# ÖMA Dimitros, Demeter - SB, 10x150g

die Feta-Alternative in bester Demeter-Qualität



<b>Artikelnummer</b> 55321	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 153219	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 553217	<b>eco-ID</b> 52985	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

**Marke** ÖMA



## Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Der ÖMA Dimitros wird aus bester Allgäuer Demeter-Kuhmilch nach einem speziellen Verfahren hergestellt und hat trotz seiner voralpinen Herkunft viel mediterranes Flair und südländischen Charakter. Er vereint damit, wie sein Name bereits sagt, die besten Eigenschaften seiner griechischen Vorbilder und die gewohnt hohe ökologische Qualität. Nach der Reifung in Salzlake wird der ÖMA Dimitros in praktische 150g-Stücke abgepackt.

Das Einlegen von Käse in Salzlake, Öl, Wein oder Essig hat in vielen Ländern eine lange Tradition. Auf diese Weise wird bei weitergehender Reifung das Wachstum von Bakterien und Schimmel auf der Oberfläche bzw. das Austrocknen vermieden. Somit können die Käse für längere Zeit aufbewahrt werden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Feta-Verkäseung in der etwas milderen Kuhmilch-Variante schmeckt hervorragend in und zu Salaten, in südländischen Gerichten und auf's Brot.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weißkäse 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.



# ÖMA Dimitros, Demeter - SB, 10x150g

die Feta-Alternative in bester Demeter-Qualität



<b>Artikelnummer</b> 55321	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 153219	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 553217	<b>eco-ID</b> 52985	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Mais, Mandeln, Pfeffer, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

<b>Artikelnummer</b> 55321	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 153219	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 553217	<b>eco-ID</b> 52985	
-------------------------------	---	---	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde
Region	Bodenseeregion
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Reifezeit Zahl	3 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse in Flüssigkeit
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1359 kJ / 328 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	18 g
Salz	3 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück



Ökologische Molkereien Allgäu

# ÖMA Dimitros, Demeter - SB, 10x150g

die Feta-Alternative in bester Demeter-Qualität



<b>Artikelnummer</b> 55321	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 153219	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 553217	<b>eco-ID</b> 52985	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... leicht säuerlich, pikant bis aromatisch, leicht salzig

**Geruch**..... aromatisch, leicht säuerlich

**Konsistenz**..... geschmeidig bis leicht fest