



ÖMA Magerita, Naturland - 1/4 Laib, ca.1,400kg

wunderbar blumig und leicht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53351	94026913133511	94026913533519	52931	

Marke ÖMA

Qualität

100% bio, Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Unser Sortiment an Magerkäse lässt sich sehen! Mit der fettreduzierten ÖMA Magerita wird es um eine "blumige" Heumilch-Spezialität ergänzt. Mit ihrem feinwürzigen Rotkultur-Aroma traut man der Magerita leicht ein paar Fettprozent mehr zu. Schön für die ernährungsbewusste Käsefreunde, die so nicht auf feinen Genuss und vollen Geschmack verzichten müssen. Aus alpenländischer Naturland-Heumilch gekäst.

Rund 200 Milchbauern liefern die Heumilch für die Produktion der schmackhaften Schnitt- und Hartkäse-Spezialitäten, die in unserer Sennerei im Alpenvorland nach uralten Rezepten hergestellt werden. Unterstützt wird die hohe Qualität der Produkte durch die Kombination aus modernen Anlagen und optimalen Reifekellern.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mager heißt bei der ÖMA Magerita nicht mager im Geschmack. Der cremige Schnittkäse mit Rotkultur ist ein geschmackvoller Tafelkäse und muss sich in keiner Käseauswahl verstecken.

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 im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.



ÖMA Magerita, Naturland - 1/4 Laib, ca.1,400kg

wunderbar blumig und leicht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53351	94026913133511	94026913533519	52931	

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, Laktose, Mais, Mandeln, Pfeffer, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Magerita, Naturland - 1/4 Laib, ca.1,400kg

wunderbar blumig und leicht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53351	94026913133511	94026913533519	52931	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	35 %
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Region	Voralpenland
Produzent	Käserellen GmbH
Reifezeit Zahl	10 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland

Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1362 kJ / 327 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)


Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück



ÖMA Magerita, Naturland - 1/4 Laib,
ca.1,400kg

wunderbar blumig und leicht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53351	94026913133511	94026913533519	52931	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... blumig-feinwürzig

Geruch..... aromatisch-würzig

Konsistenz..... kernig, schnittfest