



Scamorza Affumicata, Bio - Theke, ca.0,360kg

*eigentlich zu schön zum Anschneiden... aber dann auch wieder zu
fantastisch um es nicht zu tun*



Artikelnummer 53400	GTIN-Stück 94026913534004	GTIN-Verpackung	eco-ID 52933	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	------------------------	---

Marke

ÖMA



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Buchenholzrauch

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

Scamorza gehört wie Mozzarella zur Familie der 'Filata-Käse' (Brüh- und Knet-Käse). Nach dem Herstellungsprozess werden die birnenförmigen ÖMA Scamorza Affumicata paarweise aufgehängt und ca. 3 Tage lang gereift. In dieser Zeit bildet der Käse eine leichte Rinde aus und erhält durch die im Anschluss erfolgende, schonende Räucherung über Buchenholz eine leicht rauchige Geschmacksnote.

ÖMA Scamorza Affumicata ist eine echt italienische Spezialität mit der Eigenschaft, nicht nur gut zu schmecken, sondern auch ein Blickfang für jede Käsetheke zu sein. Präsentieren Sie diesen ertragsstarken Augen- und Gaumenschmaus unbedingt hängend in Ihrer Theke! Verkauft werden Sie entweder im Ganzen - um die dekorative Wirkung zu erhalten - oder vertikal halbiert bzw. geviertelt.

ÖMA Scamorzine Affumicate sind die kleinen Schwestern unserer beliebten ÖMA Scamorza Affumicata und - passend zu ihrer Größe - zart und mild im Geschmack.

Vor mehr als 30 Jahren haben sich Kleinbauern in der Region Venetien zu einer Landwirtschaftskooperative zusammengeschlossen, um der Industrialisierung in der Landwirtschaft entgegenzuwirken und ihre traditionell kleinstrukturierten Betriebe zu erhalten. Mit dem gleichzeitigen Verzicht auf Pestizide und chemische Düngemittel und der artgerechten Tierhaltung stellte die Kooperative damals schon auf die ökologische Wirtschaftsweise um. Heute werden das über Jahrzehnte gesammelte Wissen und die Erfahrung mit moderner Technik gepaart, um Produkte der Spitzenklasse zu produzieren.

Die frische Bio-Milch, die ausschließlich von den Mitgliedern der Kooperative stammt, wird in einem von Generation zu Generation überlieferten Verfahren verarbeitet. Die Tiere grasen im Sommer frei auf den Weiden von Lessinia, im Winter werden Heu, Kleie und Getreideschrot gefüttert. Anstelle des Einsatzes von Medikamenten, kommt den Tieren eine homöopathisch Behandlung zuteil. Im Besten Sinne ökologisch.





Scamorza Affumicata, Bio - Theke, ca.0,360kg

*eigentlich zu schön zum Anschneiden... aber dann auch wieder zu
fantastisch um es nicht zu tun*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53400	94026913534004		52933	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ist angeschnitten und unversehrt eine Augenweide auf jedem Käse-Buffer. Darüber hinaus kann der ÖMA Scamorza auch als Pizza- und Brotbelag dienen und pur (mit Feigensenf von Byodo) genossen werden. Versuchen Sie ihn interkulturell auch geschmolzen zu Bratkartoffeln.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere geräucherten Pasta Filata Käse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten im immer gleichen ÖMA Käsepapier 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, Kuhmilchweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Scamorza Affumicata, Bio - Theke, ca.0,360kg

*eigentlich zu schön zum Anschneiden... aber dann auch wieder zu
fantastisch um es nicht zu tun*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
53400	94026913534004		52933	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Venetien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 40 % ja
Produzent	Ca' verde Bio Soc.Coop. Agricola
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	3 Tag(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Kohlendioxid 23%, Stickstoff 75%, Wasserstoff 2%
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	1171 kJ / 282 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,9 g



Scamorza Affumicata, Bio - Theke,
ca.0,360kg

*eigentlich zu schön zum Anschneiden... aber dann auch wieder zu
fantastisch um es nicht zu tun*



Artikelnummer 53400	GTIN-Stück 94026913534004	GTIN-Verpackung	eco-ID 52933	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack pikantes Raucharoma, feinsäuerlich
Geruch pikantes Raucharoma, leicht säuerlich
Konsistenz Elastischer Teig, Rinde bissfest