



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  4 026913 534001	GTIN-Verpackung	eco-ID 52933	
-------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke ÖMA



Qualität

100% bio, C.C.PB., 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

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





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  4 026913 534001	GTIN-Verpackung	eco-ID 52933	
-------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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.

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, 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 ✓

Artikelnummer 53400	GTIN-Stück  4 026913 53400 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 52933	
-------------------------------	--	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr.	40 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	Venetien
Produzent.....	Ca' verde Bio Soc.Coop. Agricola
Reifezeit Zahl.....	3 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	IT-BIO-009
Welcher Standard wird erfüllt.....	C.C.P.B.

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Pasta Filata Käse
Inverkehrbringer.....	OMA 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  4 026913 534001	GTIN-Verpackung	eco-ID 52933	
-------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PE, PET

Verpackungsart..... Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... pikantes Raucharoma, feinsäuerlich

Geruch..... pikantes Raucharoma, leicht säuerlich

Konsistenz..... Elastischer Teig, Rinde bissfest