



# ÖMA Pecorino Romano DOP, Bio - Theke, ca.1,300kg

*so viel mehr als südländischer Brotbelag*



<b>Artikelnummer</b> 55265	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 152656	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913552657	<b>eco-ID</b> 52976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** ÖMA

## Qualität

100% bio, ICEA, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA

**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

SCHAFMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Schaflab

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 ÖMA Pecorino Romano DOP ist eine Spezialität aus Sardinien und wird aus 100% Bio-Schafmilch hergestellt. Typisch für diesen Käse sind die großen zylindrischen Formen, mit einem Laibgewicht von 18 - 20 kg. Die Käse reifen bei ca. 12 - 16 °C zwischen 5 und 8 Monaten. Seine Haltbarkeit und sein charakteristisches, pikantes Aroma erhält er durch die 100 Tage, in denen er sehr behutsam gesalzen wird. Der weiße bis strohfarbene Teig ist sehr fest bis hart. Der junge Käse ist bestens geeignet als Tafelkäse, ausgereift und etwas älter ist er ein hervorragender Reibekäse.

Unser Genuss-Tipp: Pecorino Romano mit etwas Crema di Balsamico!

1992 starteten wir mit unseren italienischen Partnern das erste biologische Pecorino-Projekt auf Sardinien. Karge Berge und grüne Hügel, durchzogen von Wasserläufen charakterisieren die Landschaft. Hier weiden die Schafe auf saftigen Wiesen, die ihrer Milch den sardischen Geschmack verleihen. Die Milch wird nach traditionellen sardischen Rezepturen und Herstellungstechniken zu Bio-Käse von höchster Qualität verarbeitet. Das Käsehandwerk hat auf Sardinien eine lange Tradition. Bereits im 18. Jahrhundert wurden nachweislich die ersten sardischen Käse hergestellt, damals vorwiegend aus Ziegenmilch. Heute gehört der Pecorino Sardo DOP zu den Käsen mit 'geschützter Ursprungsbezeichnung' und ist weltweit beliebt.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Eigentlich handelt es sich beim ÖMA Pecorino Romano um einen klassischen Tafelkäse. Heute wird er aber zunehmend (wenn er das entsprechende Alter aufweist) für die Verreibung benutzt und ist für die Zubereitung verschiedener italienischer Gerichte unentbehrlich.





# ÖMA Pecorino Romano DOP, Bio - Theke, ca.1,300kg

*so viel mehr als südländischer Brotbelag*



<b>Artikelnummer</b> 55265	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 152656	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913552657	<b>eco-ID</b> 52976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

## 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

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

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Pecorino Romano DOP, Bio - Theke, ca.1,300kg

so viel mehr als südländischer Brotbelag



<b>Artikelnummer</b> 55265	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 152656	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913552657	<b>eco-ID</b> 52976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Schaf
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit thermisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr. ....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 5 Monate
Labart.....	Schaf lab
Salz.....	4,5 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Region.....	Sardinien
Produzent.....	SAtra Sardigna
Reifezeit Zahl.....	5 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	ICEA
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	ICEA

## Weitere gesetzliche Angaben

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1639 kJ / 391 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	<0,1 g
davon Zucker.....	<0,1 g
Eiweiß.....	25 g
Salz.....	4,5 g



# ÖMA Pecorino Romano DOP, Bio - Theke, ca.1,300kg

*so viel mehr als südländischer Brotbelag*



<b>Artikelnummer</b> 55265	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 152656	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913552657	<b>eco-ID</b> 52976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Kunststoff  
Verpackungsart..... Stück

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... charaktervoll-kräftig  
Geruch..... mildes Schafaroma, kräftig säuerlich  
Konsistenz..... fest, kompakt, halbtrocken bis kristallin