



ÖMA California Natur, Naturland - SB, 150g

echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!



Artikelnummer 52170	GTIN-Stück 4 026913 121706	GTIN-Verpackung 4 026913 521704	eco-ID 33513	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Marke ÖMA



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

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

ÖMA California Natur ist ein Bio-Frischkäse der Doppelrahmstufe, mild-sahnig im Geschmack und ein echter Klassiker unter den Brotaufstrichen.

Hergestellt wird der Frischkäse aus pasteurisierter Naturland-Milch. Unmittelbar nach der Herstellung ist er ohne Reifezeit genussfertig. Der ÖMA California steht für Frische und sahnig-milden Genuss. Was ihn ganz besonders macht ist die Tatsache, dass er ein "echter" Frischkäse ist und keine Frischkäsezubereitung. Aufgrund seiner cremigen und streichfähigen Konsistenz eignet er sich neben seiner Hauptrolle als Brotaufstrich vorzüglich zur Verfeinerung von Saucen oder in Kombination mit Kräutern für leckere Dips.

Der ÖMA Produktionsstandort in Regensburg ist auf die Herstellung von Frischkäse und Frischkäse-Zubereitungen spezialisiert. Neben den Frischkäsen 'ÖMA California Natur' und 'ÖMA California Kräuter' ist Käsermeister Swen Storch auch für die Herstellung der rahmig-würzigen Frischkäse-Zubereitung 'ÖMA California luftig Kräuter' verantwortlich. Tagtäglich verarbeitet er und sein Team die frische Bio-Milch, welche von den Naturland-zertifizierten Bauernhöfen per Milchlaster abgeholt wird.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als milchig frischer Brotaufstrich gehört unser ÖMA California auf den Vespertisch. Er lässt sich herzhaft verfeinern oder süß kombinieren. Bei der Zubereitung von cremig milden Saucen oder Dips macht ihn die Tatsache, dass es sich um einen echten Frischkäse und nicht um eine Zubereitung handelt, besonders ergiebig.





ÖMA California Natur, Naturland - SB,
150g

echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!



Artikelnummer 52170	GTIN-Stück 4 026913 121706	GTIN-Verpackung 4 026913 521704	eco-ID 33513	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Frischkäse sind ohne „Vorwärmzeit“ aus dem Kühlschrank heraus verzehrbar und sollten bei ca. 2 - 4°C im Gemüsefach oder im unteren Bereich des Kühlschranks gelagert werden. Sie sollten „luftdicht“ in ihrer Originalverpackung 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 ✓



ÖMA California Natur, Naturland - SB,
150g

echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!



Artikelnummer 52170	GTIN-Stück 4 026913 121706	GTIN-Verpackung 4 026913 521704	eco-ID 33513	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

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.....	Frischkäse
Käsegruppe AT.....	Frischkäse
Fett i. Tr.....	70 %
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahmstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	keine
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	0,78 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	ohne Rinde
Region.....	Bayern
Produzent.....	ÖMA, Ökologische Molkereien Allgäu

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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Frischkäse
Inverkehrbringer.....	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1105 kJ / 268 kcal
Fett.....	26 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	17 g
Kohlenhydrate.....	3 g
davon Zucker.....	3 g
Eiweiß.....	5,4 g
Salz.....	0,78 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	PP
Verpackungsart.....	Becher



ÖMA California Natur, Naturland - SB,
150g

echter, reiner Frischkäse, sonst nichts!



Artikelnummer 52170	GTIN-Stück  4 026913 121706	GTIN-Verpackung  4 026913 521704	eco-ID 33513	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild-feinsäuerlich
Geruch Leicht feinsäuerlich
Konsistenz Pastenartiger und streichfähiger Teig