



ÖMA California Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück 4 026913 121751	GTIN-Verpackung 4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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, Kräuter-Gewürz-Mischung* 0,73% (Zwiebel*, Kerbel*, Petersilie*, Paprika*, Schnittlauch*, Liebstöckel*), 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 Kräuter ist ein Bio-Frischkäse der Doppelrahmstufe, mild-sahnig mit aromatischem Kräutergeschmack. Hergestellt wird der Frischkäse aus pasteurisierter Naturland-Milch. Unmittelbar nach der Herstellung ist er ohne Reifezeit genussfertig. Seine aromatische Würze erhält er dank einer erlesenen Kräutermischung die Zwiebeln, Kerbel, Petersilie, Paprika, Schnittlauch und Liebstöckel enthält. 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 California Kräuter ist die raffinierte Kräutervariante des California Natur, der ebenso eine feine, streichzarte Konsistenz besitzt. Genießen Sie Frischkäsegenuss im Doppelpack!

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 frisch-würziger Brotaufstrich gehört unser ÖMA California Kräuter auf den Vespertisch. Bei der Zubereitung von Saucen oder Dips macht ihn die Tatsache, dass es sich um einen echten Frischkäse und nicht um eine Zubereitung handelt, besonders ergiebig.





ÖMA California Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück  4 026913 121751	GTIN-Verpackung  4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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 ✓

Artikelnummer 52175	GTIN-Stück  4 026913 121751	GTIN-Verpackung  4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	---	---	------------------------	---

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
Fett i. Tr.....	70 %
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahmstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	keine
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	ohne Rinde
Region.....	Bayern
Produzent.....	ÖMA Beer GmbH

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.....	Frischkäse
Inverkehrbringer.....	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1106 kJ / 268 kcal
Fett.....	26 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	17 g
Kohlenhydrate.....	3 g
davon Zucker.....	3 g
Eiweiß.....	5,4 g
Salz.....	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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



ÖMA California Kräuter, Naturland - SB, 150g

wenn Frischkäse auf Kräuter trifft



Artikelnummer 52175	GTIN-Stück  4 026913 121751	GTIN-Verpackung  4 026913 521759	eco-ID 45343	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild-feinsäuerlich, nach Kräutern
Geruch Leicht feinsäuerlich, nach Kräutern
Konsistenz Pastenartiger und streichfähiger Teig