



# ÖMA Cottage Cheese, Naturland - SB, 200g

*körnig, frisch und leicht*



<b>Artikelnummer</b> 52160	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121607	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521605	<b>eco-ID</b> 52806	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

**Marke** ÖMA



## Qualität

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

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



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## 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

Der ÖMA Cottage Cheese ist ein körniger Frischkäse, der auch als Hüttenkäse bekannt ist und dessen Käsemasse aus reisgroßen, weich-geschmeidigen Körnchen besteht. Hochwertige Milch von Naturland-Bauernhöfen, eine ausgesuchte Rahmqualität, sowie spezielle Säurekulturen geben dem ÖMA Cottage Cheese seinen milden, frischen bis leicht säuerlichen Geschmack.

Der körnig-frische Cottage Cheese ist als kalorienarme Zwischenmahlzeit ideal. Er enthält nur 4% Fett absolut und schmeckt sowohl pur, wie auch als Dessert kombiniert mit frischem Obst oder Konfitüre. Für herzhaftere Varianten können nach Geschmack frische Kräuter oder Zwiebeln mit etwas Salz oder Pfeffer untergerührt werden und fertig ist der locker-leichte Brotbelag: ein Geschmackserlebnis ohne Reue!

Am ÖMA Produktionsstandort Amberg werden neben den Mozzarella-Spezialitäten der ÖMA Cottage Cheese und die Hartkäse-Spezialitäten ÖMA Rigatino und ÖMA Rotondo produziert. Der für die Verarbeitung benötigte Rohstoff Bio-Milch wird mit dem Milchsammelwagen von den 101 Naturland-zertifizierten Bauernhöfen abgeholt. Die Kombination von langjähriger Erfahrung und moderner Technik ist ausschlaggebend für die gleichbleibend hohe Qualität und den außerordentlichen guten Geschmack dieser Produkte.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Frische pur! Aufs Brot oder in der Not auch ohne. Der ÖMA Cottage Cheese lässt sich kreativ und nach individuellem Geschmack verfeinern, süß oder herzhaft, ganz nach Belieben. Aufgrund seines niedrigen Fettgehalts kann er in verschiedene Diäten eingebaut werden. Ein spannendes Rezept finden Sie unter [www.oema.bio](http://www.oema.bio)

## 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.



# ÖMA Cottage Cheese, Naturland - SB, 200g

*körnig, frisch und leicht*



<b>Artikelnummer</b> 52160	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121607	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521605	<b>eco-ID</b> 52806	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## 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, Kuhmilchweiß, Laktose

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ fettarm ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Cottage Cheese, Naturland - SB, 200g

*körnig, frisch und leicht*



<b>Artikelnummer</b> 52160	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121607	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521605	<b>eco-ID</b> 52806	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## 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.....	20 %
Fettgehaltsstufe.....	Halbfettstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	keine
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	0,7 %
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.....	386 kJ / 92 kcal
Fett.....	4 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	3 g
Kohlenhydrate.....	1 g
davon Zucker.....	1 g
Eiweiß.....	13 g
Salz.....	0,7 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	PS
Verpackungsart.....	Becher



# ÖMA Cottage Cheese, Naturland - SB, 200g

*körnig, frisch und leicht*



<b>Artikelnummer</b> 52160	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 121607	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 521605	<b>eco-ID</b> 52806	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** ..... mild, frisch bis leicht säuerlich, leicht salzig  
**Geruch** ..... neutral, mild säuerlich  
**Konsistenz** ..... weich, geschmeidig, nicht suppig, kernig