



# ÖMA Gorgonzola Dolce DOP, Bio - Theke, ca.1,500kg

*mild-würzig, lecker-cremig - echt italienisch*



<b>Artikelnummer</b> 55744	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 157446	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913557447	<b>eco-ID</b> 98627	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

**Marke** ÖMA



## Qualität

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

**Öko-Kontrollstelle** IT-BIO-007 | BAC

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Käseerikulturen, Kälberlab

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

Man schrieb das Jahr 1935, als Natale Leonardi in der piemontesischen Provinz Novara begann, den typisch italienischen Gorgonzola-Käse mit der berühmten blauen Äderung herzustellen. Auch drei Generationen später ist es bei der Familie Leonardi oberste Priorität - mit Hilfe optimierter Produktionsprozesse - die ausgezeichnete Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten, ohne dabei aber die Tradition und den Umweltschutz aus den Augen zu verlieren. Aus bester Bio-Milch, die mit besonderer Sorgfalt verarbeitet wird, entstehen unnachahmliche Blauschimmel-Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung: Der Gorgonzola Dolce besticht durch seinen sahnig-aromatischen Geschmack und seine ausgesuchte Cremigkeit. In der Version Piccante ist er für alle Liebhaber des kräftig-charaktervollen Gorgonzola-Geschmacks die richtige Wahl.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gorgonzola eignet sich ganz hervorragend für die kalte und warme Küche - als Brotaufstrich ist er streichzart.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichkäse mit blauem Edelschimmel sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ihrer Original-Verpackung, oder in eng anliegender Alu-Folie.





# ÖMA Gorgonzola Dolce DOP, Bio - Theke, ca.1,500kg

*mild-würzig, lecker-cremig - echt italienisch*



<b>Artikelnummer</b> 55744	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 157446	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913557447	<b>eco-ID</b> 98627	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## 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

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Gorgonzola Dolce DOP, Bio - Theke, ca.1,500kg

*mild-würzig, lecker-cremig - echt italienisch*



<b>Artikelnummer</b> 55744	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 157446	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913557447	<b>eco-ID</b> 98627	
-------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	--

## 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	Weichkäse
Fett i. Tr.	48 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 7 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Region	Piemont
Produzent	IGOR s.r.l.
Reifezeit Zahl	7 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007
Welcher Standard wird erfüllt	Bioagricert

## Weitere gesetzliche Angaben

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1319 kJ / 318 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	<0,3 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,6 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Alu, OPP, PE, PP
Verpackungsart	Stück



# ÖMA Gorgonzola Dolce DOP, Bio - Theke, ca.1,500kg

*mild-würzig, lecker-cremig - echt italienisch*



<b>Artikelnummer</b> 55744	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 157446	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913557447	<b>eco-ID</b> 98627	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... würzig, nach Blauschimmel  
**Geruch**..... würzig nach Blauschimmel  
**Konsistenz**..... glatt und cremig