



ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer 52150	GTIN-Stück 4 026913 121508	GTIN-Verpackung 4 026913 521506	eco-ID 52805	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke ÖMA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Diverse Länder

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

ÖMA Cambera Edelrot - der Feinschmecker-Käse für genussvolle Stunden! Die geschmackliche Vielfalt des Weichkäses mit weißem Edelschimmel gepaart mit Rotkultur reicht - je nach ihrem Alter - von zart und mild bis zum seidigen Gaumenschmeichler. Als Ergänzung unserer sympathischen ÖMA Cambera-Familie einfach unwiderstehlich und ein Muss im SB-Regal.

Die ÖMA Cambera Edelrot gehört zu der Käsegruppe Weichkäse mit Rotkultur und wird aus feinsten Bioland-Kuhmilch gekäst. Nach 10-tägiger Reifezeit bei 6 - 8°C wird der, mit mikrobiellem Lab hergestellte, Weichkäse verpackt. Die Oberfläche ist am Anfang gelblich und teilweise mit weißem Edelschimmel bedeckt, mit zunehmender Reife setzt sich immer mehr die Rotkultur durch. Unwiderstehlich für alle Liebhaber cremiger Weichkäse mit feiner Rotkultur und edlem Weißschimmel.

Genusstipp: Feigenkonfitüre von LaSelva, Toskana

Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

Die 1886 gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1996 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von ÖMA-Käsermeister Georg Bantel wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premiumprodukten verarbeitet. Die Energie für die Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.





ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer 52150	GTIN-Stück 4 026913 121508	GTIN-Verpackung 4 026913 521506	eco-ID 52805	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Verwendung

Die ÖMA Cambera Edelrot ist ein Genießer-Käse im Segment Weichkäse. Durch die raffinierte Kombination von Weißschimmel und Rotkultur ist sie geschmacklich etwas intensiver als reine Weißschimmel-Käse. Sie schmeckt herrlich zu hellen und dunklen Brotsorten und adelt jedes Käsebrett oder Käsebuffet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichk. mit weißem Edelschimmel/Rotkultur sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (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, 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 oder Diäthinweise

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer 52150	GTIN-Stück 4 026913 121508	GTIN-Verpackung 4 026913 521506	eco-ID 52805	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Qualität

Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-301

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Käsegruppe.....	Weichkäse
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	mind. 10 Tage
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	2,2 %
Salzart.....	Siedesalz
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Region.....	Vorarlberg
Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1240 kJ / 299 kcal
Fett.....	25 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	14 g
Kohlenhydrate.....	<0,5 g
davon Zucker.....	<0,5 g
Eiweiß.....	18 g
Salz.....	2,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	OPP, PP
--------------------------	---------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	fein würzig
Geruch.....	Edelschimmelaroma, mild aromatisch bis fein-würzig
Konsistenz.....	Anfangs fest, später weicher und sehr cremig



ÖMA Cambera Edelrot, Bioland - SB, 125g

Das Feinste, was Sie von Ihrer Bio-SB-Theke bekommen können



Artikelnummer 52150	GTIN-Stück 4 026913 121508	GTIN-Verpackung 4 026913 521506	eco-ID 52805	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

ÖMA Camembert leicht, Bioland - SB, 100g 52350	ÖMA Camembert, Bioland - SB, 125g 52597	ÖMA WinterCambera Nuss, Bioland - SB, 125g 52306	ÖMA SommerCambera Paprika, Bioland - SB, 125g 52303
--	---	--	---

ÖMA HerbstCambera Pfeffer, Bioland - SB, 125g 52304	ÖMA FrühlingsCambera Bärlauch, Bioland - SB, 125g 52301
---	---