



ÖMA Camembert, Bioland - SB

125.0 Gramm (g) , Stück

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 52597

BIO-ID: 93d953fc-0984-4480-a289-517544470aac



4026913125971



4026913525979

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Weichkäse
Öko-Kontrollstellenummer	AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie GmbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Anbauverband	Bioland



Produktbeschreibung (lang):

Der ÖMA Camembert ist ein klassischer Vertreter seiner Art mit einem wunderbar aromatischen Geschmack und einer feinen Champignonnote. Er besitzt am Anfang der Reifezeit einen leicht kroidigen Kern und reift dann von außen nach innen durch, was ihm seine cremige Beschaffenheit verleiht. Dabei wird er im Geschmack kräftiger und in der Konsistenz weicher. Gekäst aus tagesfrischer Bioland-Milch. 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.



Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

KUHMILCH*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Österreich, Deutschland

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Region Vorarlberg

Ernährungshinweise

Vegan Nein

Vegetarisch Ja

Rohkost Nein

Ohne Schweinefleisch Ja

Ohne Rindfleisch Ja

Ohne Zuckerzusatz Nein

Zuckerfrei Nein

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milch, Lactose

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Unsere Weichkäse mit weißem Edelschimmel sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemperatur 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).



Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Beim klassischen Brotzeit-Weichkäse variiert der Geschmack je nach Reifegrad von mild bis würzig. Damit ist der ÖMA Camembert ein vielseitiger Tafelkäse und von keiner Käseplatte wegzudenken.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1220 kJ
Energie/Brennwert	294 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
davon Zucker	< 0.5 g
Eiweiß	19 g
Salz	2 g



Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Fettgehalt in Trockenmasse	50 %
Tierart Milch	Kuh
Labart	Mikrobieller Labaustauschstoff
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit	21 Tag(e)
Verzehr der Rinde	Edelschimmel verzehrbar
Käsegruppe Deutschland	Weichkäse
Fettstufe Deutschland	Rahmstufe
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	ÖMA Beer GmbH
Straße	Am Mühlbach 2
PLZ	88161
Ort	Lindenberg im Allgäu
Land	Deutschland
Genusstauglichkeitskennzeichen	AT 80142 EG
Homepage (Marke)	https://www.oema.de/