



ÖMA Der Büffel, Bio - Laib

rahmig-feiner Schnittkäse aus Bio-Büffelmilch in auffälliger Optik



Artikel-Nr.: 55409 **Intrastat-Nr.:** 04069089
VPE: 1xca.5,000kg **GTIN-Code:** 94026913554095
Käsegruppe: Bio-Schnittkäse

Produktbeschreibung

2017 haben sich Bouke und Marlies Luth mit der Haltung von Bio-Wasserbüffeln im Nordosten der Niederlande einen Traum erfüllt. Aus der wertvollen Milch dieser sensiblen Tiere wird unser cremiger Schnittkäse ÖMA Der Büffel gekäst. Durch die Pflege in speziellen Reifekellern eine Gaumenfreude mit unvergleichlichem, leicht süßlichem Geschmack. Eine Rarität die auch optisch ihresgleichen sucht.



Allgemeine Angaben

Anbauverband	C% - EG-VO 2018/848
Kontrollstelle	NL-BIO-01
IK-Kürzel	C%
Herstellungsland	Niederlande
Herkunftsregion	Drenthe
Reifezeit	mind. 28 Tage
Lagerung	Unsere Schnittkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im mittleren Bereich des Kühlschranks bei ca. 6-8°C und sollten im immer gleichen ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden.
Fett i. Tr.	60 %
Fett abs.	ca. 40 %
Salzgehalt	ca. 1,9 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Kunststoffüberzug nicht zum Ve
Lab	mikrobielles Lab
Milchart	aus Büffelmilch
Milchbehandlung	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Schimmel & Kult.	

Rohmilch **Heumilch**

Deklaratorische Angaben

Zutaten**	BÜFFELMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab
Produktlinie	Feinheiten-Linie
Sensorikdaten (angelehnt an Käse-VO)	
Aussehen außen	rund, mit grauem Coating überzogen
Aussehen innen	weißer Teig mit vereinzelter Bruchlochung
Geruch	mild, milchig
Konsistenz	schnittfest
Geschmack	milchig, leicht süßlich
Werbliche Sensorik	
Geschmack	zarte Konsistenz untermalt feinste Aromatik
Geruch	milder Geruch nach feiner Milch

*Zutaten aus ökologischem Landbau
 **Die Zutatenliste entspricht der Volldeklaration nach den Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost, Naturwaren



ÖMA Der Büffel, Bio - Laib

rahmig-feiner Schnittkäse aus Bio-Büffelmilch in auffälliger Optik

Logistikdaten

VPE

Breite (mm)	270
Länge/Tiefe (mm)	270
Höhe (mm)	130
Anzahl Stck./VPE	1
Brutto Gewicht (kg)	5,205
Netto Gewicht (kg)	5
Kühlhinweis	bei +6 °C bis +8 °C mindestens haltbar bis

Verpackungshinweis

Verpackungs-Art

Restlaufzeit in Tagen 40

Lage

Breite (mm)	800
Länge/Tiefe (mm)	1200
Höhe (mm)	130
Anzahl Lagen/Pal	12

Palette

Breite (mm)	800
Länge/Tiefe (mm)	1200
Höhe (mm)	800
Anzahl Lagen/Pal	5
Anzahl VPE/Pal	60

Geräuchert	<input type="checkbox"/>
Affiniert	<input type="checkbox"/>
Rindengereift	<input checked="" type="checkbox"/>
Convenience	<input type="checkbox"/>

Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich:

Energie	1624 kJ / 391 kcal
Fett	40 g
Davon ges. Fetts.	32 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	21 g
Salz	ca. 1,9 %
Calcium	
Lactose	laktosefrei: < 0,1g / 100g Käse

Allergikerhinweise

Allergene Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Geniesserhinweise

Verwendung Unser "Büffel" ist durch seinen außergewöhnlichen Geschmack eine Rarität. Mit besonderem Augenmerk überrascht er auf der Spezialitäten-Käseplatte auch absolute Kenner von Käse!

Rezeptidee