



ÖMA Allg. Ziegenkäse ZitronenThymian, Naturl.-Laib

Zitronen-würzige Ziegenkäse-Spezialität aus der Pflege im Reifekeller



Artikel-Nr.: 52929 **Intrastat-Nr.:** 04069092
VPE: 1xca.1,300kg **GTIN-Code:** 94026913529291
Käsegruppe: Bio-Schnittkäse

Produktbeschreibung

Der ÖMA Allgäuer Ziegenkäse mit ZitronenThymian ist eine besonders kräftig-würzige Spezialität aus dem Allgäu. Aus frischer Naturland-Ziegenmilch hergestellt und während der Reifung von Hand mit Rotkulturen gepflegt, wird er am Ende seiner Reifezeit mit aromatischem Zitronenthymian umhüllt.



Allgemeine Angaben

Anbauverband	Naturland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
IK-Kürzel	DN
Herstellungsland	Deutschland
Herkunftsregion	Allgäu
Reifezeit	mind. 8 Wochen
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.	45 % mindestens
Fett abs.	ca. 25 %
Salzgehalt	ca. 1,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Rinde verzehrbar
Lab	Kälberlab
Milchart	aus Ziegenmilch
Milchbehandlung	mit thermisierter Milch hergestellt
Schimmel & Kult.	mit Rotkultur

Rohmilch **Heumilch**

Deklaratorische Angaben

Zutaten**	ZIEGENMILCH*, Speisesalz, Zitronenthymian* 1%, Milchsäurekulturen, Kälberlab
------------------	--

Produktlinie Feinheiten-Linie

Sensorikdaten (angelehnt an Käse-VO)

Aussehen außen	orange-braune, geschlossene Rinde mit Zitronenthymian überzogen
Aussehen innen	hellgelb-weißlicher Teig mit erbsengroßer Lochung
Geruch	kräftig-würzig, nach Zitronenthymian
Konsistenz	zart, sehr weichschnittig
Geschmack	würzig, nach Zitronenthymian und einer Ziegennote

Werbliche Sensorik

Geschmack	feinsäuerlich kräuterig mit würziger Ziegennote
Geruch	zitronen-würzig mit rassigem Ziegenaroma

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



ÖMA Allg. Ziegenkäse ZitronenThymian, Naturl.-Laib

Zitronen-würzige Ziegenkäse-Spezialität aus der Pflege im Reifekeller

Logistikdaten

VPE

Breite (mm)	180
Länge/Tiefe (mm)	180
Höhe (mm)	60
Anzahl Stck./VPE	1
Brutto Gewicht (kg)	1,304
Netto Gewicht (kg)	1,304
Kühlhinweis	bei +8 °C mindestens haltbar bis

Verpackungshinweis

Verpackungs-Art

Restlaufzeit in Tagen 30

Lage

Breite (mm)	800
Länge/Tiefe (mm)	1200
Höhe (mm)	60
Anzahl Lagen/Pal	24

Palette

Breite (mm)	800
Länge/Tiefe (mm)	1200
Höhe (mm)	450
Anzahl Lagen/Pal	5
Anzahl VPE/Pal	120

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

Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich:

Energie	1350 kJ / 310 kcal
Fett	25 g
Davon ges. Fetts.	15 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	19 g
Salz	ca. 1,8 %
Calcium	
Lactose	laktosefrei: < 0,1g / 100g Käse

Allergikerhinweise

Allergene Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Geniesserhinweise

Verwendung Für alle die zwischendurch gerne mal einen kräftig-würzigen Ziegen-Schnittkäse statt eines normalen Schnittkäses essen möchten, eignet sich dieser hervorragend für die gleichen Verwendungsformen. Durch seinen kräftigen Geschmack ergibt er jedoch speziell in der warmen Verarbeitung eine besonders intensive Note.

Rezeptidee