




ÖMA Rigatino, Naturland - Laib, ca.1,600kg

die bayerische Hartkäse-Spezialität



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 52955 | GTIN-Stück  4 026913 129559 | GTIN-Verpackung 94026913529550 | eco-ID 52912 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Marke ÖMA



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Schaf-/Ziegen-/Kälberlab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

** = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

Der ÖMA Rigatino ist charakterlich ein typisch italienischer Hartkäse, wie man ihn in Süditalien und Sardinien findet. Im Gegensatz zu den dort aus Schafmilch erzeugten Hartkäsen, wird der ÖMA Rigatino nach traditionellem Verfahren aus Kuhmilch hergestellt, wobei das Lab von Schaf, Kalb und Ziege stammt. Während seiner mindestens 3-monatigen Reifezeit, bei bester Pflege im Käsekeller, entwickelt er seinen ausgeprägten Geschmack. Der ÖMA Rigatino eignet sich daher zur vielseitigen Verwendung in der Küche für Pasta und weitere italienische Gerichte.

Durch sein hervorragendes Schmelzverhalten kann der ÖMA Rigatino außerdem einfach zu Käse-Chips verarbeitet werden. Hierfür den ÖMA Rigatino grob reiben, kleine Häufchen auf ein Backblech geben und bei 150 °C ca. 5 Minuten backen. Anschließend mit einer Gewürzmischung von Sonnentor oder Herbaria bestreuen - fertig!

Tipps zur Thekenpräsentation: Den ÖMA Rigatino waagrecht aufschneiden, so dass 2 Hälften entstehen. Dadurch sieht man hervorragend den Käseteig, kann diesen mit einem Parmesanstecher ansprechend präsentieren und außerdem handliche Tortenstücke zum Verkauf schneiden.

Genusstipp: Crema di Balsamico von LaSelva, Toskana

Am ÖMA Produktionsstandort Amberg werden neben den Mozzarella-Spezialitäten der ÖMA Cottage Cheese und die Hartkäse-Spezialitäten ÖMA Rigatino und ÖMA Rotondo produziert. Der für die Verarbeitung benötigte Rohstoff Bio-Milch wird mit dem Milchsammelwagen von den 101 Naturland-zertifizierten Bauernhöfen abgeholt. Die Kombination von langjähriger Erfahrung und moderner Technik ist ausschlaggebend für die gleichbleibend hohe Qualität und den außerordentlichen guten Geschmack dieser Produkte.







ÖMA Rigatino, Naturland - Laib,
ca.1,600kg

die bayerische Hartkäse-Spezialität



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 52955 | GTIN-Stück  4 026913 129559 | GTIN-Verpackung 94026913529550 | eco-ID 52912 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ÖMA Rigatino ist in seiner Teigkonsistenz und im Geschmack einzigartig und daher eine absolute Bereicherung für die heimische und gastronomische Käseauswahl.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Hartkäse sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im oberen Bereich des Kühlschranks bei ca. 8-12°C und sollten in ÖMA Käsepapier aufbewahrt werden (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, Laktose, Mais, Mandeln, Pfeffer, Pistazie, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften



Rohstoffe nicht jodiert ✓



ÖMA Rigatino, Naturland - Laib,
ca.1,600kg

die bayerische Hartkäse-Spezialität



| | | | | |
|----------------------|--|------------------------|---------------|---|
| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
| 52955 |  4 026913 129559 | 94026913529550 | 52912 | |

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|-------------------------|----------------|
| Rechtlicher Status..... | Lebensmittel |
| Milchart..... | Kuh |
| Wärmebehandlung..... | pasteurisiert |
| Rohmilch..... | nein |
| Käsegruppe..... | Hartkäse |
| Fett i. Tr..... | 45 % |
| Art der Reifung..... | rindengereift |
| Reifezeit Text..... | mind. 3 Monate |
| Salz..... | 2 % |
| Salzart..... | Meersalz |
| Rinde verzehrbar..... | ja |
| Region..... | Bayern |

Qualität

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Anteil an Bio-Zutaten..... | 100% bio |
| Staatliche Siegel..... | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos..... | EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle..... | DE-ÖKO-006 |
| Welcher Standard wird erfüllt..... | Naturland |

Weitere gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal..... | 1600 kJ / 385 kcal |
| Fett..... | 29 g |
| davon gesättigte Fettsäuren..... | 19 g |
| Kohlenhydrate..... | <0,1 g |
| davon Zucker..... | <0,1 g |
| Eiweiß..... | 31 g |
| Salz..... | 2,5 g |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Geschmack..... | würzig-charaktervoll |
| Geruch..... | arteigen, ohne Fremdkomponente |
| Konsistenz..... | fest, leicht bröckelig |