

<b>Artikelnummer</b> 221070	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** ÖMA



**Qualität**

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



**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-006 | ABCERT

**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

**Wechselnde Ursprungsländer**

ja

**Ursprungsland/ -region Hauptzutaten**

Deutschland, Österreich

**Zutaten**

KUHMILCH\*, Speisesalz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: o)*

**Monoprodukt**

ja

**Konventionelle Zutaten**

nein

**Allgemeines**

ÖMA Mozzarella ist ein besonders zart-milder Genuss. Sie wird aus bester Naturland-Milch von ausgewählten Bauernhöfen hergestellt. ÖMA Mozzarella ist vielseitig zu verwenden: ob als Klassiker mit Tomaten und Basilikum, für köstliche Salate, als Pizzabelag oder zum Überbacken von Nudelgerichten. Genießen Sie den vollen Geschmack, wie man ihn in Italien kennt und schätzt.

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 Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



<b>Artikelnummer</b> 221070	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der ÖMA Mozzarella überbäckt Auflauf oder Pizza, schmilzt auf Pasta und ist natürlich auch ganz eigenständig im Caprese eine unentbehrliche Zutat in der Küche.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Pasta Filata Käse können direkt aus dem Kühlschrank heraus genossen werden. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C und sollten in der Originalverpackung aufbewahrt werden.

## Nährwertpflicht

Pflicht

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, 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

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



Der Beratergroßhandel  
Die Bio-Gastro-Pioniere

<b>Artikelnummer</b> 221070	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Weitere Bezeichnungen

Artikelart	normaler Artikel
Produktname mittellang	ÖMA Mozzarella, Naturland - SB
Regaltext	ÖMA Mozzarella

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr.	45 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde
Käseschild	ÖMA Mozzarella ist vielseitig zu verwenden - ob als Klassiker mit Tomaten und Basilikum, für köstliche Salate, als Pizzabelag oder zum Überbacken
Triebmittel vorhanden	nein
Region	Bayern
Produzent	Bayernland e.G.

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
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

## Sonstiges

IK Kürzel	DN
E-Nummern	nein
Zutaten auf Etikett	ja



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



Der Beratergroßhandel  
Die Bio-Gastro-Pioniere

<b>Artikelnummer</b> 221070	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

### Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Pasta Filata Käse
Abweichender Inverkehrbringer	nein
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1026 kJ / 247 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

GTIN Stück vorhanden	ja
Wiegeartikel	nein
offener Verkauf	nein
Bestellbar	ja
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Beutel
Entsorgungsmaterial Stück AT	Kunststoffe: 2.58 g
GTIN VE auf Ware	nein

### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	130 mm
Tiefe	135 mm
Höhe	50 mm
Bruttogewicht	0,22 kg
Füllgewicht	0,100 kg
Abtropfware	ja
Abtropfgewicht	0,100 kg

### Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es einen GTIN VPE1	ja
EAN VPE1 auf Ware	ja
Bestellbar VPE1	ja
Anzahl der Stücke in VPE1	10 St
Verpackungsart	Karton
Entsorgungsmaterial VPE1 AT	Papier: 114 g



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.

**ÖKoring**

Der Beratergroßhandel  
Die Bio-Gastro-Pioniere

<b>Artikelnummer</b> 221070	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
--------------------------------	---	---	------------------------	---

## Maße und Gewichte der VPE1

Breite	140 mm
Tiefe	395 mm
Höhe	103 mm
Bruttogewicht	2,36 kg
Gewicht Umverpackung VPE1	0,160 kg

## Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe Palette	1080 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
VPE1 / Lage	16
Lagen / Palette	9
VPE1 / Palette	140
Höhe Lage	103 mm

## Preise und Konditionen

MwSt-Satz	7 %
Pfand	nein
empf. VK	1,29 €
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1kg
Grundpreisfaktor	10,000
Verbrauchssteuerrelevant	nein

## Infos für den Handel (B2B)

Intrastat-Nr.	04061030
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Temperaturgeführt	ja
Lagerung min	6 °C
Lagerung max	8 °C

## Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	ja
-----------------------------------	----

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	neutral bis leicht milchig
Geruch	neutral bis leicht milchig
Konsistenz	elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur



Ökologische Molkereien Allgäu

# ÖMA Mozzarella, Naturland - SB, 100g

Zarter milchfrischer Genuss für Caprese, Pizza und Co.



Der Beratergroßhandel  
Die Bio-Gastro-Pioniere

<b>Artikelnummer</b> 221070	<b>GTIN-Stück</b>  4 026913 151758	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026913 551756	<b>eco-ID</b> 52967	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Entsorgung

Lizenzpflicht ..... ja  
 Lizenzgebühr abgeführt ..... ja  
 Verpackungsregister Registrierungsnummer ..... DE4088527711380  
 Lizenzpflicht AT ..... ja  
 Lizenzgebühr abgeführt AT ..... nein

## Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard ..... 01520200  
 Data NatuRe ..... ja  
 Bio-ID ..... f15f8643-797a-42f9-9b58-810ab9b3c5b9