

ÖMA Bartholomé Fleurs et Fines Herbes 3kg

code article **55199**



Une enveloppe colorée de fines herbes et de fleurs comme l'ail des ours, l'origan, le basilic, le romarin, le thym, le souci, les pétales de rose et le bleuet confère au fromage ÖMA Bartholomé Fleurs et Fines Herbes son arôme floral et herbacé délicat. Les cultures rouges lui apportent une discrète saveur épicée. Le meilleur lait biologique alpestre et le savoir-faire du maître fromager Max Sontheim garantissent une onctuosité particulière et un goût séduisant.

En vitrine, nos 3 variétés de Bartholomé, de forme carré et à l'élégante étiquette, attirent le regard des vrais amateurs de fromages.



Son aspect fleuri le rend idéal sur un plateau de fromages variés

1.article	
désignation gamme	Fromage à pâte demi-dure - croûte lavée
gen-code unite / colis	94026913551995
agrément vétérinaire	DE BY 70686 EG
certification	DE-ÖKO-006
code intrastat	04069092
organisme gestionnaire	Bioland
origine: pays	Allemagne

2.informations produit	
affinage	min. 5 semaines
température de stockage et stockage	min.+6° à max.+8°C Nos fromages à pâte demi-dure doivent être laissés à température ambiante pendant environ 1 heure avant d'être consommés. Ils se conservent dans la partie centrale du réfrigérateur.
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, mélange de fleurs*et de fines herbes* 0,65% (origan*, basilic*, ail des ours*, souci*, romarin*, thym*, pétale de rose*, bleuet*), culture de bactéries lactiques, présure microbienne. *Agriculture biologique
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte naturelle avec moisissure rouge, manteau de fleurs et de fines herbes
apparence intérieure	pâte de couleur ivoire avec de légers trous
consistance	crémeuse, souple, résistante à la coupe
odeur	aromatique, épicée, de fines herbes et fleurs
goût	aromatique, crémeux, herbacé et floral

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ / kcal	1427 / 344
lipides en g	28
dont acides gras saturés en g	18
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	23
sel env. %	1,5

5.allergènes	lait et produits dérivés
--------------	--------------------------

ÖMA Bartholomé Fleurs et Fines Herbes 3kg

code article **55199**

6.caractéristiques chimiques et physiques

teneur matière grasse sur extrait sec	50%
teneur absolue matière grasse	28%
matière sèche	58%
teneur en eau du produit non-gras	58%

7.dlc min.départ ÖMA en jours

42

8.emballage unité

dimensions (la x lo x h) en mm	190x190x80
poids net en kg +/-	3,000
poids emballage en g	0,024
poids brut en kg +/-	3,024
type emballage	PA/PE

9.emballage colis

unités colis	1
dimensions (la x lo x h) en mm	190x190x80
poids net en kg	3,000
poids emballage en kg	0,024
poids brut en kg	3,024
type emballage	PA/PE

10.palettisation

colis par couche	8
couches par palette	10
colis par palette	80
unités par palette / kg par palette	80 / 240

11.documents accompagnant la marchandise

bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)		
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

12.exigences légales

- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°834/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.
- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.
- Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à l'ordonnance (CE) n° 853/2004, 854/2004.
- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de l'ordonnance (CE) n° 2073/2005 et/ou des ordonnances (CE) n° 1441/2007 et n° 365/2010 sont respectés.
- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.
- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.
- Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la réglementation (CE) n° 466/2001, ainsi qu'à la réglementation (CEE) n° 2377/90.

13.génie génétique / Novel-Food

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont interdits dans l'agriculture biologique, de même que dans la fabrication et le traitement des denrées alimentaires biologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits.