



ÖMA Beer GmbH · Am Mühlbach 2 · D-88161 Lindenberg / Allgäu · Tel. +49 (0)8381-8890-100 · Fax +49 (0)8381-8890-500 · www.oema.bio

ÖMA Käse Grill-Aktion!

Bestellung* bitte per E-Mail an vertrieb@oema.de

Naturkostfachgeschäft: _____ Datum: _____

PLZ / Ort / Straße: _____

Großhändler: _____ Kunden-Nr. GH: _____

Anlieferdatum im Laden*: _____ *Lieferzeit: ca. 10 – 14 Tage über Ihren Großhandel

Unterschrift Ladner: _____

	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	VPE ÖMA	Aktionspaket (in VPE)	Bestellmenge Aktionspaket (Paket-Menge)
	52170	ÖMA California Natur, Naturland	7x150g e	5 + 1	+ 1 VPE Rezeptheft
	53400	ÖMA Scamorza Affumicata, Bio	2xca. 0,360kg	4 + 1 (= ca. 2,9kg plus ca. 0,7kg kosten- los)	+ 1 VPE Rezeptheft
	56228	ÖMA Feta PDO Der Grieche, Bio	10x 180g e	4 + 1	+ 1 VPE Rezeptheft
	55216	ÖMA Feta PDO Tharros, Bio	10x 150g e	4 + 1	+ 1 VPE Rezeptheft
	52597	ÖMA Camembert, Bioland	6x125g	4 + 1	+ 1 VPE Rezeptheft
	52965	ÖMA Allgäuer Rahmkönig, Naturland	1xca. 2,250kg	1 Laib + 1 Thekenstk. (= ca. 9kg plus ca. 2,25kg kosten- los)	+ 1 VPE Rezeptheft
	52410	ÖMA Brat- und Grillkäse Natur, Bioland	10x 180g e	3 + 1	+ 1 VPE Rezeptheft
	52411	ÖMA Brat- und Grillkäse Kräuter, Bio- land	10x 180g e	3 + 1	+ 1 VPE Rezeptheft
	44580	ÖMA Rezeptheft „KäseGrillVergnügen“	1x15 St.	weitere Gratis-Hefte:	

*gültig bis 30.09.2024 (mehrfach nutzbar!)

biokäse für alle, die echt bio wollen.

ÖMA Scamorza Affumicata, Bio



im Kaltrauchverfahren geräucherte Bio-Mozzarella-Sirnen

Einer der beliebtesten Thekenkäse ist die birnenförmige ÖMA Scamorza Affumicata. Sie wird paarweise an einer Kordel aufgehängt und mind. 3 Tage lang gereift, währenddessen sie eine leichte Rinde ausbildet. Durch die anschließende, schonende Räucherung über Buchenholz erhält sie ihre leicht pikante Geschmacksnote.

Bio-Pasta filata Käse
mind. 40% Fett i. Tr.
mikrobielles Lab
aus past. Heumilch g.t.S. hergestellt

Bestell-Nr. 12345 2,53 € / 100 g

Grill-Rezeptempfehlung:

Scamorza-Burger vom Grill

6 Portionen
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Grillzeit: 5 Minuten

Zutaten & Zubereitung

- 360g (= 1 Kugel) ÖMA Scamorza Affumicata, Bio
- 1 Baguette
- Salat nach Wahl (z.B. Romanaherz)
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Basilikumblätter

Scamorza Affumicata in ca. 2 cm dicke Scheiben, das Baguette in ca. 3 cm dicke Scheiben und Tomaten sowie Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

Die Baguette-Scheiben am Rand des Grills von beiden Seiten rösten. Die Scamorza-Scheiben auf einer Grillschale oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen, bis sie leicht zu schmelzen anfangen.

Nun von Tomaten und Zwiebelringen 1-2 Stücke, ein Salatblatt sowie eine gegrillte Scamorza-Scheibe zwischen zwei Baguette-Scheiben schichten. Bei Bedarf mit einem Basilikumblatt belegen und mit Salz & Pfeffer würzen. Warm genießen!



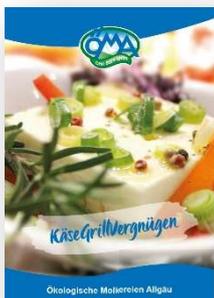
Beispiel-Darstellung einer Käse Grill-Aktion unter dem Motto „Käse Grillen & Chillen“

Ihr wollt euren Kunden einen Mehrwert zum Thema „Käse Grillen“ in eurem Newsletter / auf eurer Webseite liefern? Dann haben wir für euch das

ÖMA Rezeptheft "KäseGrillVergnügen"

- in gedruckter Form bei ÖMA bestellen
- oder digital unter handel.oema.de/download herunterladen

Wir wünschen eine gelungene Grill-Aktion sowie heißes Käse-Schlemmen!



Blick ins Heft

*gültig bis 30.09.2024 (mehrfach nutzbar!)