



Aurora Gold Gouda Brennessel-Zwiebel, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 310055	GTIN-Stück 4 251632 600113	GTIN-Verpackung	eco-ID 298649	
--------------------------------	--	------------------------	-------------------------	--

Marke

Aurora Gold

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, FairBio Verein

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Nordrhein-Westfalen

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Meersalz, Brennessel*, Zwiebel*, Milchsäure Kultur, vegetarisches Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980

Besonderheiten

Ein herrlich aromatischer, junger Gouda mit Brennessel Blättern und Zwiebelstückchen.

Kurzbeschreibung

Ein herrlich aromatischer, junger Gouda mit Brennessel Blättern und Zwiebelstückchen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben & Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst





Aurora Gold Gouda Brennessel-Zwiebel, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 310055	GTIN-Stück  4 251632 600113	GTIN-Verpackung	eco-ID 298649	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Gouda Brennessel-Zwiebel, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 310055	GTIN-Stück  4 251632 600113	GTIN-Verpackung	eco-ID 298649	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande, Niederrhein
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	5 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4-5 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	30 Tag(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-070
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gouda
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg



Aurora Gold Gouda Brennessel-Zwiebel, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 310055	GTIN-Stück  4 251632 600113	GTIN-Verpackung	eco-ID 298649	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1796 kJ / 433 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,1 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, leicht süßlich
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfest