



# Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



<b>Artikelnummer</b> 110020	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 600137	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 298642	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Aurora Gold



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Niederlande

### Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH\*, Meersalz, 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

Mindestens 3 Monate gereift und angenehm pikant und zugleich cremig im Geschmack.

## Kurzbeschreibung

Mindestens 3 Monate gereift, pikant & würzig

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

## Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern



# Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



<b>Artikelnummer</b> 110020	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 600137	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 298642	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

IN Käsepapier einschlagen, kühl lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

**nicht enthalten:** Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Glutamat, Vanillin

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus respekt vor Mensch, Tier & Natur



<b>Artikelnummer</b> 110020	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 600137	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 298642	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
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
Lactosegehalt	<0,01 %
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ab 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 Monat(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

## 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 pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



<b>Artikelnummer</b> 110020	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 600137	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 298642	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1816 kJ / 438 kcal
Fett	37,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,6 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant
Geruch	aromatisch, würzig
Konsistenz	schnittfest