



Aurora Gold Gouda pikant, 10kg

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



Artikelnummer 110025	GTIN-Stück  4 251632 600212	GTIN-Verpackung	eco-ID 298661	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Mittel Alter Käse mit mindestens 3 monatiger Reifung. Der Käse ist angenehm würzig mit zugleich zarten Schmelz.

Kurzbeschreibung

Aurora Gold pikant, 10kg Laib. Mindestens 3 Monate gereift und angenehm pikant.

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, 10kg

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



Artikelnummer 110025	GTIN-Stück  4 251632 600212	GTIN-Verpackung	eco-ID 298661	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Gouda pikant, 10kg

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



Artikelnummer 110025	GTIN-Stück  4 251632 600212	GTIN-Verpackung	eco-ID 298661	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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
Lactosegehalt	<0,01 %
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	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, 10kg

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



Artikelnummer 110025	GTIN-Stück  4 251632 600212	GTIN-Verpackung	eco-ID 298661	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfest