



Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer

110091: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361601



Marke

Aurora Gold

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Allgemeines

Aurora Gold Smoked Chili ist ein vier Wochen gereifter Schnittkäse aus hochwertiger Bio-Milch, hergestellt nach Gouda-Art.

Nach der Herstellung mit vegetarischem Lab wird der Käse in Meersalzsole gepökelt und traditionell auf Fichtenholzbrettern gereift. Veredelt mit geräucherten Chiliflocken entwickelt er eine besondere Aromatik mit angenehmer, ausgewogener Schärfe.

Das Etikett mit einem Azteken-Tempel symbolisiert die Herkunft der Chili-Kultur und unterstreicht den feurigen, exotischen Charakter dieser Käsespezialität.

Aufgrund der Reifung ist der Käse bereits ab vier Wochen von Natur aus laktosefrei.

Charakter & Geschmack:

Aurora Gold Smoked Chili überzeugt durch ein kraftvolles, zugleich harmonisches Geschmacksprofil. Die geräucherten Chiliflocken verleihen dem Käse eine angenehme, warme Schärfe, die durch feine Rauchnoten zusätzlich vertieft wird.

Die milde, cremige Käsebasis sorgt für Balance und lässt die Aromen nicht dominieren, sondern elegant miteinander verschmelzen. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, aber gut zugänglicher Käse mit exotischer Note und langem, leicht rauchigem Nachhall.

Milch & Verarbeitung:

Die verwendete Bio-Milch wird ausschließlich pasteurisiert, jedoch bewusst nicht standardisiert. Dadurch bleibt ihre natürliche Zusammensetzung hinsichtlich Fettgehalt, Eiweißstruktur und Farbe erhalten und bildet die Basis für ein authentisches Geschmackserlebnis.

Die Veredelung mit geräucherten Chiliflocken erfolgt sorgfältig abgestimmt, sodass sich Schärfe und Raucharoma gleichmäßig im Käseteig entfalten können.

Saisonale Unterschiede:

Da die Milch nicht standardisiert wird, kann es im Jahresverlauf zu natürlichen Schwankungen in Farbe, Textur und Aromaintensität kommen. Auch die Wahrnehmung der Schärfe kann leicht variieren. Diese Unterschiede sind Ausdruck natürlicher Landwirtschaft und handwerklicher Herstellung.

Textur & Konsistenz:

Der Käse besitzt eine geschmeidige, fein elastische und cremige Teigstruktur mit gleichmäßig verteilten Chiliflocken. Die vierwöchige Reifung sorgt für eine weiche Schnittfähigkeit und ein angenehm zartes Mundgefühl.





Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer

110091: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361601



Besonderheiten

Hergestellt aus Bio-Weidemilch
Vier Wochen gereift
Verfeinert mit geräucherten Chiliflocken
Angenehme, ausgewogene Schärfe
Mit vegetarischem Lab hergestellt
In Meersalzsole gepflegt
Laktosefrei ab vier Wochen Reifezeit
Milch wird pasteurisiert, jedoch nicht standardisiert
Natürliche Zusammensetzung der Milch bleibt erhalten
Saisonale Schwankungen in Farbe, Fettgehalt und Geschmack sind produktionsbedingt möglich
Aus der Familienkäserei Aurora
Seit 1980 wird ausschließlich Bio-Milch verarbeitet
Etikett mit Darstellung eines aztekischen Tempels

Kurzbeschreibung

Der Aurora Gold Smoked Chili ist ein vier Wochen gereifter Käse aus Bio-Weidemilch mit geräucherten Chiliflocken. Die rauchigen Aromen der Chili ergänzen den Käsegeschmack mit einer angenehmen, ausgewogenen Schärfe. Hergestellt mit vegetarischem Lab, in Meersalzsole gepflegt und ab vier Wochen Reifezeit laktosefrei. Die Milch wird pasteurisiert, jedoch nicht standardisiert, wodurch ihre natürliche Zusammensetzung erhalten bleibt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Warme Anwendungen:

Würzige Ofengerichte: Bringt angenehme Schärfe und Raucharoma in Aufläufe und Gemüsegerichte.
Käse-Saucen: Für Pasta oder Bowls mit feurigem Charakter.
Überbackene Speisen: Ideal für Sandwiches, Burger oder Flammkuchen.

Kalte Anwendungen:

Käseplatte: Spannender Kontrastkäse mit feurigem Charakter.
Brot & Snacks: Perfekt für Liebhaber leicht scharfer Spezialitäten.
Tapas & Fingerfood: Ideal für kreative, moderne Genusskonzepte.

Gebrauchsanweisung

Nach dem Öffnen bitte gekühlt lagern. Für das optimale Geschmackserlebnis empfiehlt es sich, den Käse rechtzeitig vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er bei Zimmertemperatur sein volles Aroma entfalten kann.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7 °C lagern

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst



Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer

110091: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361601



Zutaten

pasteurisierte KUHMITLCH*, Meersalz, geräucherte Chilischote*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

ja: Vegetarisch, Glutenfrei, Laktosefrei

Glutenfrei (Verpackungsdeklaration): Ja, von Natur aus gegeben

Laktosefrei (Verpackungsdeklaration): Ja, von Natur aus gegeben

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Aurora Gold Gouda Smoked Chili
Artikel Identifikation	Artikelnummer Stück.....	110091
Füllmengen / Gewichte	Inhalt.....	4,5
	Einheit.....	kg
Versionen	Grund für Version.....	Artikelnummer
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Aurora Gold Gouda Smoked Chili
	Produzent.....	Aurora



Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer

110091: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361601



Werbliche Auslobung und
Suchbegriffe

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

Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Deutschland (DE)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/-region Hauptzutaten..... Niederlande

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben
zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Gouda

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Aurora Kaas GmbH, Im Hammereisen 55,
D-47559 Kranenburg; esther@aurora-
kaas.com
E-Mail Inverkehrbringer..... esther@aurora-kaas.com

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu
Nährwerten &
Analyseergebnissen

Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse
bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1796 kJ / 433 kcal
Fett..... 37 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 25,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 11,8 g
Kohlenhydrate..... 0,0 g
davon Zucker..... 0,0 g
Eiweiß..... 25,1 g
Salz..... 1,5 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... pasteurisiert

Angaben zur Handhabung

Verwendungsdauer..... 5 Tage

Angaben zu Süßung, Salz,
Triebmitteln, Hilfsstoffen

Salz..... 1,5 %
Salzart..... Meersalz



Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer

110091: V3

GTIN-Stück



4 251632 600274

GTIN-Verpackung

eco-ID

361601



Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Fettgehalt im Milchanteil.....	4-5 %
Mindestens.....	mindestens
Lactosegehalt.....	>0.01 %

Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Fett i. Tr.....	50 %
Mindestens.....	ja
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	4 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit.....	30 Tag(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT.....	Halbharter Schnittkäse
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	Schmeckt wie eine frische Pizza Margherita
Geruch.....	frisch
Konsistenz.....	schnittfest

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht.....	4,5 kg
------------------	--------

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Laib
Verpackungsmaterial.....	Pappe

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandpflicht in mindestens einem der hinterlegten Zielmärkte

Pfand.....	nein
------------	------