



# Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



<b>Artikelnummer</b> 340015	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 600441	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 274940	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Aurora Gold

## Qualität

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

## Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Nordrhein-Westfalen

## Verarbeitungsland

Niederlande

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLICH\*, Meersalz, Milchsäurekultur, Mikrobielles Lab (vegetarisch), Affinade aus: Rotschmierkultur (aussen), Schabzigerklee\* (aussen), Petersilie\* (aussen)

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

Wir sind eine 100% Bio Käserei und verarbeiten ausschließlich zertifizierte Bio-Milch

## Kurzbeschreibung

Mindestens 8 Wochen gereift- Mit einer Affinade aus Rotkultur, Schabzigerklee und Petersilie, entwickelt dieser Käse einen leidenschaftlich kraftvollen Geschmack.





# Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



<b>Artikelnummer</b> 340015	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 60044 1	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 274940	
--------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



<b>Artikelnummer</b> 340015	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 600441	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 274940	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	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	Acht Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	FairBio Verein

## Gesetzliche Angaben

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



# Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



<b>Artikelnummer</b> 340015	<b>GTIN-Stück</b>  4 251632 60044 1	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 274940	
--------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1733 kJ / 414 kcal
Fett	35,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	13,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,69 g
Salz	1,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-leidenschaftlicher Rotkultur Käse
Geruch	kräftig aromatisch
Konsistenz	Schnittfest