



# Iduns Äpfel Rotkultur Käse, 4,2kg

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



|                                |  |                        |                         |   |
|--------------------------------|--|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>240000 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 25 1632 600458 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>274942 |  |
|--------------------------------|--|------------------------|-------------------------|---|

## Marke

Aurora Gold



## Qualität

demeter, 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 KUHMITLCH\*\*, Meersalz, Milchsäurekultur, Mikrobielles Lab (vegetarisch), Affnade aus Rotschmierkultur (aussen), Apfelkraut\* (aussen)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, \*\*aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

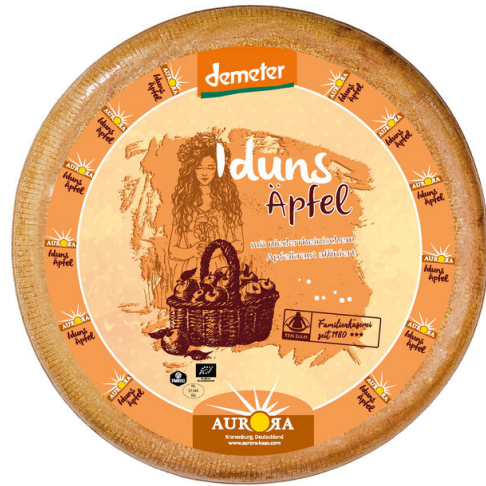
Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980

## Besonderheiten

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

## Kurzbeschreibung

Mindestens 8 Wochen gereift und mit Rotkultur und Apfelkraut affiniert, entwickelt dieser Käse einen herrlich kernig-fruchtigen Geschmack.





# Iduns Äpfel Rotkultur Käse, 4,2kg

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



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>240000 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 251632 600458 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>274942 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Iduns Äpfel Rotkultur Käse, 4,2kg

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



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>240000 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 251632 600458 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>274942 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## 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         | demeter           |
| 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       |



# Iduns Äpfel Rotkultur Käse, 4,2kg

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



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>240000 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 251632 600458 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>274942 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal              | 1733 kJ / 414 kcal |
| Fett                           | 35,5 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren    | 20,9 g             |
| Kohlenhydrate                  | 0 g                |
| davon Zucker                   | 0 g                |
| Eiweiß                         | 23,69 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  | herrlich kernig-fruchtig |
| Geruch     | kräftig aromatisch       |
| Konsistenz | Schnittfest              |

## Weblinks