



Aurora Gold Ziegen Gouda Bockshornklee, 4,5kg

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



Artikelnummer 120022	GTIN-Stück 4 251632 600571	GTIN-Verpackung	eco-ID 297918	
--------------------------------	--	------------------------	-------------------------	--

Marke

Aurora Gold



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

pasteurisierte ZIEGENMILCH*,
Bockshornklee*, 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

Aurora gold Ziegenkäse im 4,5kg Laib mit Bockshornklee Samen. Der Käse schmeckt angenehm Mild und erhält durch die Zugabe der Samen einen leicht nussiges Aroma.

Kurzbeschreibung

Aurora Gold Ziegenkäse mit Bockshornkleesamen im 4,5kg Laib. Mild und nussig im Geschmack.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst





Aurora Gold Ziegen Gouda Bockshornklee, 4,5kg

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



Artikelnummer 120022	GTIN-Stück  4 251632 600571	GTIN-Verpackung	eco-ID 297918	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Ziegen Gouda Bockshornklee, 4,5kg

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



Artikelnummer 120022	GTIN-Stück  4 251632 600571	GTIN-Verpackung	eco-ID 297918	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande, Niederrhein
Milchart	Ziege
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	nicht gereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	30 Tag(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 Ziegen Gouda Bockshornklee, 4,5kg

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



Artikelnummer 120022	GTIN-Stück  4 251632 600571	GTIN-Verpackung	eco-ID 297918	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1608 kJ / 388 kcal
Fett	32,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,4 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild, nussig
Geruch	nussig
Konsistenz	halbfest, mit cremiger Textur