



Aurora Gold Schafsbutterkäse, 1,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 130020	GTIN-Stück  4 251632 600618	GTIN-Verpackung	eco-ID 298082	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

SCHAFSMILCH* pasteurisiert, 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

Der milde, nussige Schafsbutterkäse reift mindestens 3 Wochen in der Folie. Durch das Fehlen der Rinde kann dieser Käse komplett verzehrt werden und eignet sich hervorragend zum Schneiden in Scheiben oder Würfelchen..

Kurzbeschreibung

Aurora Schafsbutterkäse, foliengereift und Vakuum verpackt. Herrlich mild und nussig.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell neiderländischer Käsereikunst

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern





Aurora Gold Schafsbutterkäse, 1,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 130020	GTIN-Stück  4 251632 600618	GTIN-Verpackung	eco-ID 298082	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Aurora Gold Schafsbutterkäse, 1,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 130020	GTIN-Stück  4 251632 600618	GTIN-Verpackung	eco-ID 298082	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande, Niederrhein
Milchart	Schaf
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	3 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	21 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	Butterkäse aus Schafsmilch
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg



Aurora Gold Schafsbutterkäse, 1,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 130020	GTIN-Stück  4 251632 600618	GTIN-Verpackung	eco-ID 298082	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1658 kJ / 400 kcal
Fett	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,6 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Angenehm mild, mit einem leichten Mandelaroma
Geruch	frisch, nussig
Konsistenz	schnittfest