



Aurora Gold Ziege pikant, 4,5kg

Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 120010	GTIN-Stück  4 251632 600625	GTIN-Verpackung	eco-ID 298084	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

pasteurisierte ZIEGENMILCH*, 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

Wir verarbeiten ausschließlich Bio-, Bioland- und Demeter Milch und das schon seit 1980!

Besonderheiten

Unser Aurora Gold Ziege pikant ist mindestens 3 Monate gereift. Hierdurch erhält er einen angenehm würzigen Geschmack. Er ist alles andere als "zickig" und durchaus mehr als nur eine Kuhmilch Käse Alternative.

Kurzbeschreibung

Unser Aurora Gold Ziege pikant ist mindestens 3 Monate gereift. Hierdurch erhält er einen angenehm würzigen Geschmack. Er ist alles andere als "zickig" und durchaus mehr als nur eine Kuhmilch Käse Alternative.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag, Snack, zum Gratинieren und Reiben geeignet

Herstellung

Nach traditionell, niederländischer Käsereikunst gefertigt, mit vegetarischem Lab und im Meersalz gepökelt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern





Aurora Gold Ziege pikant, 4,5kg

Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 120010	GTIN-Stück  4 251632 600625	GTIN-Verpackung	eco-ID 298084	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

in Käse-, oder Backpapier einschlagen, kühl und trocken aufbewahren

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Ziege pikant, 4,5kg

Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 120010	GTIN-Stück  4 251632 600625	GTIN-Verpackung	eco-ID 298084	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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
Lactosegehalt	<0,01 %
Produzent	Aurora kaas GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ab 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 Monat(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

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gouda
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg



Aurora Gold Ziege pikant, 4,5kg

Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 120010	GTIN-Stück  4 251632 600625	GTIN-Verpackung	eco-ID 298084	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1680 kJ / 405 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,8 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sonstiges

Klimaschutz	eigene Solaranlage
-------------	--------------------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, pikant
Geruch	würzig
Konsistenz	schnitffest