



Aurora Gold Gouda mild, 4,5kg

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



Artikelnummer 110000	GTIN-Stück  4 251632 600755	GTIN-Verpackung	eco-ID 298645	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 KUHMITLICH*, 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

Unser junger Gouda ist herrlich mild und cremig.

Kurzbeschreibung

Aurora Gold Gouda überzeugt durch seinen cremigen und milden Geschmack.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag, Snack, zum Reiben und Gratiniere geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern



Aurora Gold Gouda mild, 4,5kg

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



Artikelnummer 110000	GTIN-Stück  4 251632 600755	GTIN-Verpackung	eco-ID 298645	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier verpacken, kühl lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Haselnuss, Mandeln, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Glutamat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Gouda mild, 4,5kg

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



Artikelnummer 110000	GTIN-Stück  4 251632 600755	GTIN-Verpackung	eco-ID 298645	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande, 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
Lactosegehalt	0,01 %
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
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 Gouda mild, 4,5kg

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



Artikelnummer 110000	GTIN-Stück  4 251632 600755	GTIN-Verpackung	eco-ID 298645	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1746 kJ / 421 kcal
Fett	35,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,9 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	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild
Geruch	frisch, käsig
Konsistenz	schnittfest