



Aurora Gold Halloween, 4,5kg

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

Artikelnummer

110130

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

97818



Marke

Aurora Gold



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Allgemeines

Aurora Gold Halloween ist ein vier Wochen gereifter Schnittkäse aus hochwertiger Bio-Milch, hergestellt nach Gouda-Art.

Nach der Herstellung mit vegetarischem Lab wird der Käse in Meersalzsole gepökelt und traditionell auf Fichtenholzbrettern gereift. Mit Möhrensaftkonzentrat, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen veredelt, entsteht eine außergewöhnliche saisonale Spezialität. Der Käse ist auf Vorbestellung im Oktober erhältlich.

Aufgrund der Reifung ist der Käse bereits ab vier Wochen von Natur aus laktosefrei.



Charakter & Geschmack:

Der Aurora Gold Halloween vereint ein spannendes Zusammenspiel aus milder Cremigkeit und herbstlicher Würze. Das Möhrensaftkonzentrat verleiht ihm seine leuchtend orange Farbe und eine feine, leicht süßliche Note. Ingwer bringt eine dezente, frische Schärfe, während geröstete Kürbiskerne für eine nussige, aromatische Tiefe und einen angenehmen Biss sorgen. Das Ergebnis ist ein lebendiger, herbstlich inspirierter Käse mit ausgewogenem, charaktervollem Profil.

Durch die Reifung wird der Milchzucker abgebaut – der Käse ist somit laktosefrei.

Milch & Verarbeitung:

Die verwendete Bio-Milch wird schonend pasteurisiert, jedoch bewusst nicht standardisiert. Dadurch bleibt ihre natürliche Zusammensetzung hinsichtlich Fettgehalt, Eiweißstruktur und Farbe erhalten. Diese handwerkliche Herstellung sorgt für ein authentisches Produkt mit individuellem Charakter.

Die natürliche Reifung trägt dazu bei, dass der Käse bereits früh laktosefrei ist.

Saisonale Besonderheit:

Der Aurora Gold Halloween ist ein limitierter Saisonkäse und ausschließlich auf Vorbestellung im Oktober erhältlich. Mit seiner herbstlichen Zutatenkombination und der auffälligen Farbe ist er ein idealer Begleiter für die goldene Jahreszeit und besondere Genussmomente rund um Halloween.

Textur & Konsistenz:

Der Käse besitzt eine geschmeidige, fein elastische und cremige Teigstruktur. Die eingelagerten Kürbiskerne sorgen für eine leichte Knusprigkeit und zusätzliche Textur. Die vierwöchige Reifung verleiht ihm eine weiche Schnittfähigkeit und ein angenehmes Mundgefühl.



Aurora Gold Halloween, 4,5kg

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

Artikelnummer

110130

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

97818



Besonderheiten

Hergestellt mit vegetarischem Lab, aus der Bio-Familienkäserei, Verwendung von Bio-, Bioland- und Demeter-zertifizierter Milch, Reifung auf Fichtenholzbrettern, Milch wird nicht standardisiert, saisonale Spezialität (Oktober), mit Möhrensaftkonzentrat, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen, von Natur aus laktosefrei durch Reifung.

Kurzbeschreibung

Aurora Gold Halloween ist ein vier Wochen gereifter Bio-Schnittkäse nach Gouda-Art mit Möhrensaftkonzentrat, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen. Mild-cremig mit leicht süßlicher, würziger und nussiger Note. Seine leuchtend orange Farbe macht ihn zu einem echten Blickfang. Als limitierter Saisonkäse im Oktober auf Vorbestellung erhältlich. Von Natur aus laktosefrei.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Warme Anwendungen:

Herbstliche Ofengerichte: Ideal für Kürbisgerichte und saisonale Aufläufe.

Käse-Saucen: Bringt eine besondere Aromatik mit leichter Schärfe und Nussnote.

Überbackene Speisen: Perfekt für Flammkuchen, Sandwiches oder kreative Gerichte.

Kalte Anwendungen:

Käseplatte: Ein echter Hingucker durch Farbe und Zutaten – ideal für saisonale Präsentationen.

Salate: Ergänzt herbstliche Salate mit Kürbis, Nüssen oder Früchten.

Snacks & Brotzeit: Vielseitig kombinierbar mit süßen und herzhaften Beilagen.

Gebrauchsanweisung

Nach dem Öffnen bitte kühl lagern. Für ein optimales Geschmackserlebnis empfiehlt es sich, den Käse rechtzeitig vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er bei Zimmertemperatur sein volles Aroma entfalten kann.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7 °C lagern

Herstellung

Unsere Käse entstehen in einer Bio-Familienkäserei mit Tradition seit 1980. Im Betrieb wird ausschließlich zertifizierte Bio-Milch von ausgewählten Höfen verarbeitet. Die Milch wird schonend pasteurisiert, jedoch bewusst nicht standardisiert, sodass ihre natürliche Zusammensetzung erhalten bleibt.

Nach der Herstellung wird der Käse in Meersalzsole gepökelt und traditionell auf Fichtenholzbrettern gereift. Diese sorgen für ein natürliches Mikroklima und fördern die Entwicklung von Textur und Aroma. Die Veredelung mit Möhrensaftkonzentrat, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen verleiht diesem Käse seinen unverwechselbaren, saisonalen Charakter.

Durch die natürliche Reifung ist der Käse bereits ab vier Wochen von Natur aus laktosefrei.

Zutaten

pasteurisierte KUHMITCH*, Meersalz, MÖHRENSAFT**, geröstete Kürbiskerne*, Ingwer*, Milchsäure Kultur, mikrobielles Lab.

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Aurora Gold Halloween, 4,5kg

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

Artikelnummer

110130

GTIN-Stück



4 251632 601462

GTIN-Verpackung

eco-ID

97818



Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Umbelliferae, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

ja: Vegetarisch, Glutenfrei, Laktosefrei

Glutenfrei (Verpackungsdeklaration): Ja, von Natur aus gegeben

Laktosefrei (Verpackungsdeklaration): Ja, von Natur aus gegeben

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Aurora Gold Halloween
Artikel Identifikation	Artikelnummer Stück.....	110130
Füllmengen / Gewichte	Inhalt.....	4,5
	Einheit.....	kg
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Aurora Gold Halloween
	Produzent.....	Aurora Kaas GmbH
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980

Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Deutschland (DE)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/ -region Hauptzutaten.....	Niederlande



Aurora Gold Halloween, 4,5kg

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

Artikelnummer

110130

GTIN-Stück



4 251632 601462

GTIN-Verpackung

eco-ID

97818



Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben
zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Gouda

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer Aurora Kaas GmbH, Im Hammereisen 55,
D-47559 Kranenburg; esther@aurora-
kaas.com

E-Mail Inverkehrbringer esther@aurora-kaas.com

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu
Nährwerten &
Analyseergebnissen

Ermittlung der Nährwerte durch Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse
bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1796 kJ / 433 kcal
Fett 37 g
davon gesättigte Fettsäuren 25,2 g
Kohlenhydrate 0,0 g
davon Zucker 0,0 g
Eiweiß 25,1 g
Salz 1,5 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Saison

Saison Erhältlich im Oktober

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung pasteurisiert

Angaben zur Handhabung

Verwendungsdauer 5 Tage

Angaben zu Süßung, Salz,
Triebmitteln, Hilfsstoffen

Salz 1,5 %
Salzart Meersalz

Angaben speziell für
Milchprodukte

Milchart Kuh
Rohmilch nein
Homogenisiert nein
Fettgehalt im Milchanteil 4-5 %
Mindestens mindestens
Lactosegehalt >0.01 %



Aurora Gold Halloween, 4,5kg

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

Artikelnummer

110130

GTIN-Stück



4 251632 601462

GTIN-Verpackung

eco-ID

97818



Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 50 %
Mindestens..... ja
Art der Reifung..... rindengereift
Reifezeit Text..... 4 Wochen
Labart..... mikrobielles Lab
Farbstoff bei Käse..... Möhrensaft
Rinde verzehrbar..... nein
Rinde..... Coating
Käseform..... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit..... 30 Tag(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Schnittkäse
Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT..... Halbharter Schnittkäse

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, leicht schäfr
Geruch..... frisch
Konsistenz..... schnittfest

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 4,5 kg

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
Verpackungsmaterial..... Pappe

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandpflicht in mindestens einem Pfand..... nein
der hinterlegten Zielmärkte