



Aurora Gold Gouda Herbstkäse, 4,5kg

Aurora Gold - Käse mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur. Bio Käserei seit 1980

Artikelnummer

110121: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361603



Marke

Aurora Gold

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Allgemeines

Der Aurora Gold Herbstkäse mit Oliven, Tomaten und Rosmarin ist eine saisonale Käsespezialität aus Bio-Weidemilch. Die Kombination aus Oliven, Tomaten und Rosmarin verleiht dem Käse eine würzige, mediterrane Note und sorgt für eine natürliche Farbvielfalt im Käseteig. Mit seinem 4,5-kg-Laib eignet er sich besonders für Käsetheken, Gastronomie und den Verkauf in individuellen Zuschnitten.

Die Milch für diesen Käse stammt aus ökologischer Landwirtschaft und wird in der Familienkäserei Aurora verarbeitet. Dort wird seit 1980 ausschließlich Bio-Milch verwendet. Für die Herstellung wird die Milch pasteurisiert, jedoch nicht standardisiert. Dadurch bleibt die natürliche Zusammensetzung der Milch, einschließlich ihres natürlichen Fettgehalts, erhalten. Dies kann zu den für handwerklich hergestellte Bio-Käsespezialitäten typischen saisonalen Schwankungen in Geschmack, Fettgehalt und Farbe führen.

Der Käse wird mit vegetarischem Lab hergestellt und während seiner Reifung in Meersalzsole gepflegt. Ab einer Reifezeit von vier Wochen ist er von Natur aus laktosefrei. Die ausgewogene Rezeptur verbindet die mild-würzigen Eigenschaften des Käses mit den Aromen von Oliven, Tomaten und Rosmarin.

Aufgrund der natürlichen Zusammensetzung der Milch und der handwerklichen Herstellung können Farbe, Struktur und Geschmack geringfügig variieren. Insbesondere saisonale Unterschiede in der Fütterung der Tiere können Einfluss auf die Farbgebung des Teiges haben. Diese natürlichen Schwankungen sind ein typisches Merkmal von Käse aus nicht standardisierter Bio-Milch.

Der Aurora Gold Herbstkäse ist als Saisonartikel von September bis Ende November erhältlich und wird auf Vorbestellung produziert.

Besonderheiten

- Hergestellt aus Bio-Weidemilch
- Milch wird pasteurisiert, jedoch nicht standardisiert
- Natürliche Zusammensetzung der Milch bleibt erhalten
- Saisonale Schwankungen in Farbe, Fettgehalt und Geschmack sind produktionsbedingt möglich
- Mit vegetarischem Lab hergestellt
- In Meersalzsole gepökelt bzw. gepflegt
- Laktosefrei ab vier Wochen Reifezeit
- Verfeinert mit Oliven, Tomaten und Rosmarin
- Aus der Familienkäserei Aurora
- Seit 1980 wird dort ausschließlich Bio-Milch verarbeitet
- Saisonartikel von September bis Ende November
- Erhältlich auf Vorbestellung





Aurora Gold Gouda Herbstkäse, 4,5kg

Aurora Gold - Käse mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur. Bio Käserei seit 1980

Artikelnummer

110121: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361603



Kurzbeschreibung

Der Aurora Gold Herbstkäse mit Oliven, Tomaten und Rosmarin wird aus Bio-Weidemilch hergestellt und verbindet mild-würzigen Käsegeschmack mit mediterranen Zutaten. Die Milch wird pasteurisiert, jedoch nicht standardisiert, sodass ihre natürliche Zusammensetzung erhalten bleibt. Hergestellt mit vegetarischem Lab, in Meersalzsole gepflegt und ab vier Wochen Reifezeit laktosefrei. Erhältlich von September bis Ende November auf Vorbestellung.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Warme Anwendungen:

Herbstliche Ofengerichte: Ideal für Kürbisgerichte, Gemüseaufläufe und saisonale Gratins.
Käse-Saucen: Verleiht Saucen eine würzige Note mit mediterranen Aromen.
Überbackene Speisen: Geeignet für Flammkuchen, Pizza, Sandwiches oder herzhafte Aufläufe.

Kalte Anwendungen:

Käseplatte: Die Kombination aus Oliven, Tomaten und Rosmarin sorgt für eine abwechslungsreiche Optik auf saisonalen Käseplatten.
Salate: Ergänzt Salate mit Kürbis, Nüssen, Trauben oder Birnen.
Snacks & Brotzeit: Vielseitig kombinierbar mit Brot, Antipasti und herzhaften Beilagen.

Gebrauchsanweisung

Gekühlt bei maximal 8 °C lagern. Nach dem Anschnitt gut verpacken und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Für die optimale Entfaltung des Aromas den Käse etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7 °C lagern

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Klimaschutz

Eigene Solaranlage, Elektrofahrzeuge

Zutaten

pasteurisierte KUH MILCH*, Meersalz, Oliven*, Tomate*, Rosmarin*, 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 Gouda Herbstkäse, 4,5kg

Aurora Gold - Käse mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur. Bio Käserei seit 1980

Artikelnummer

110121: V3

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

361603



Allergene LMIV

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Schalenfrüchte, Sesam, Soja

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

nicht enthalten: Haselnuss, Mandeln, Fruktose, Kakao, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Huhn, Rind, Schwein, Glutamat, Vanillin

enthalten: 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 Gouda Herbstkäse
Artikel Identifikation	Artikelnummer Stück.....	110121
Füllmengen / Gewichte	Inhalt.....	4,5
	Einheit.....	kg
Versionen	Grund für Version.....	Artikelnummer
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 Gouda Herbstkäse
	Produzent.....	Aurora
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Aurora Gold - Käse mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur. Bio Käserei seit 1980



Aurora Gold Gouda Herbstkäse, 4,5kg

Aurora Gold - Käse mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur. Bio Käserei seit 1980

Artikelnummer

110121: V3

GTIN-Stück



4 251632 601745

GTIN-Verpackung

eco-ID

361603



Herkunft

Herkunft

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

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

Saisonartikel..... Herbst
Saison..... Erhältlich von September bis Ende November

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... pasteurisiert

Angaben zur Handhabung

Verwendungsdauer..... 5 Tage

Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Salz..... 1,5 %
Salzart..... Meersalz



Stand: 02.08.2026, 02:07:47
Seite 4 von 5



Aurora Gold Gouda Herbstkäse, 4,5kg

Aurora Gold - Käse mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur. Bio Käserei seit 1980

Artikelnummer

110121: V3

GTIN-Stück



4 251632 601745

GTIN-Verpackung

eco-ID

361603



Angaben speziell für Milchprodukte

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

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
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
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	Unglaublich cremiger und würziger Käse - der Käse für den Herbst
Geruch.....	aromatisch
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.....	Laib
Verpackungsmaterial.....	Pappe

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandpflicht in mindestens einem der hinterlegten Zielmärkte

Pfand.....	nein
------------	------