Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110091	2 887780 000004		230824



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 KUHMILCH*, Meersalz, geräucherte Chilischote* , Milchsäurekultur, Mikrobielles Lab (vegetarisch),

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
Ein cremiger Käse mit angenehmer Schärfe und leichter Rauchnote.

Kurzbeschreibung
Der junge Käse mit über Holz geräucherten Chiliflocken hat eine angenehme Schärfe und ein dezent rauchiges Aroma.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung
Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:21:27

Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110091	2 887780 000004		230824

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ glutenfrei✔ laktosefrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:21:27

Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110091	2 887780 000004		230824

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
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
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	Sonstige: GTIN eingepflegt

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:21:27

Aurora Gold Gouda Smoked Chili, 4,5kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110091	2 887780 000004		230824

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1796 kJ / 433 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	11,8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Schmeckt wie eine frische Pizza Margherita
Geruch	frisch
Konsistenz	schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 08:21:27