



Aurora Gold Gouda Mild, 250g

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



Artikelnummer 110000_SB	GTIN-Stück  2 887017 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 230827	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Aurora Gold



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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 KUHMITCH*, Meersalz, Milchsäure Kultur, vegetarisches Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Der Junge von Aurora - mindestens 4 Wochen gereift, herrlich mild und cremig.

Kurzbeschreibung

Mindestens 4 Wochen gereift, sahnig mild

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen



Aurora Gold Gouda Mild, 250g

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



Artikelnummer 110000_SB	GTIN-Stück  2 887017 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 230827	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Aurora Gold Gouda Mild, 250g

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



Artikelnummer 110000_SB	GTIN-Stück  2 887017 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 230827	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Grund für Version..... Sonstige: GTIN eingepflegt

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbharter Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	4-5 %
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
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.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Region.....	Niederlande, Niederrhein
Produzent.....	Aurora
Reifezeit Einheit.....	30 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Oko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-070
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Gouda
Inverkehrbringer.....	Aurora , Vensestraat 47, NL-6599 AN Ven-Zelderheide



Aurora Gold Gouda Mild, 250g

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



Artikelnummer 110000_SB	GTIN-Stück  2 887017 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 230827	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1746 kJ / 421 kcal
Fett	35,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,4 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)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Ein frischer junger Käse, bereits mit gutem Geschmack.
Geruch	frisch, nach jungen Gouda
Konsistenz	Schnittfest