



Original Ketelwalder, 4,5kg

Familienkäserei Aurora - Bio Käse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer 110031	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 239495	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

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, Nordrhein-Westfalen

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLCH*, 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

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

Besonderheiten

Mindestens 6 Monate gereift entwickelt der Käse seinen festen Teig und seinen herzhaft - vollmundigen Geschmack.

Kurzbeschreibung

Mindestens 6 Monate gereift, herzhaft und vollmundig, zergeht zart auf der Zunge

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käserei-Kunst aus der Familienkäserei am Rande des Ketelwaldes am Niederrhein

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern





Original Ketelwalder, 4,5kg

Familienkäserei Aurora - Bio Käse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110031			239495	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Original Ketelwalder, 4,5kg

Familienkäserei Aurora - Bio Käse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110031			239495	

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
Lactosegehalt	<0,01 %
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ab 7 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	7 Monat(e)

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1871 kJ / 451 kcal
Fett	38,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,9 g



Original Ketelwalder, 4,5kg

Familienkäserei Aurora - Bio Käse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110031			239495	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Der gereifte Käse hat einen angenehm würzigen Geschmack.