Aurora Gold Gouda pikant, 250g

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
111010	2 887023 000006		244097



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

Besonderheiten
Mindestens 3 Monate gereift, entwocklet der Pikant seinen angenehm würzigen und dazu noch cremigen Geschmack. Vakuum verpackt in handlichen 250g Stücken.

Kurzbeschreibung
Mindestens 3 Monate gereift, entwocklet der Pikant seinen angenehm würzigen und dazu noch cremigen Geschmack. Vakuum verpackt in handlichen 250g Stücken.

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

Herstellung
Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 17:55:29

Aurora Gold Gouda pikant, 250g

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
111010	2 887023 000006		244097

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

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: 28.03.2024, 17:55:29

Aurora Gold Gouda pikant, 250g

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
111010	2 887023 000006		244097

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande, Niederrhein
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 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-070

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gouda mindestens 3 Monate gereift
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: 28.03.2024, 17:55:29

Aurora Gold Gouda pikant, 250g

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
111010	2 887023 000006		244097

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1834 kJ / 443 kcal
Fett	37,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sonstiges

Klimaschutz	Eigene Solaranlage, Elektrofahrzeuge

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig, aromatisch-pikant
Geruch	aromatisch, würzig
Konsistenz	schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 17:55:29