



Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



Artikelnummer 340015	GTIN-Stück  4 251632 600441	GTIN-Verpackung	eco-ID 274940	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Aurora Gold



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, FairBio Verein



Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL



Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Nordrhein-Westfalen

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLICH*, Meersalz, Milchsäurekultur, Mikrobielles Lab (vegetarisch), Affinade aus: Rotschmierkultur (aussen), Schabzigerklee* (aussen), Petersilie* (aussen)

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

Wir sind eine 100% Bio Käserei und verarbeiten ausschließlich zertifizierte Bio-Milch

Kurzbeschreibung

Mindestens 8 Wochen gereift- Mit einer Affinade aus Rotkultur, Schabzigerklee und Petersilie, entwickelt dieser Käse einen leidenschaftlich kraftvollen Geschmack.





Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



Artikelnummer 340015	GTIN-Stück  4 251632 60044 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 274940	
--------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



Artikelnummer 340015	GTIN-Stück  4 251632 600441	GTIN-Verpackung	eco-ID 274940	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	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
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Acht Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Rotkultur Käse
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg



Freyas Klee Rotkultur Käse, 4,2kg

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



Artikelnummer 340015	GTIN-Stück  4 251632 600441	GTIN-Verpackung	eco-ID 274940	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1733 kJ / 414 kcal
Fett	35,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	13,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,69 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-leidenschaftlicher Rotkultur Käse
Geruch	kräftig aromatisch
Konsistenz	Schnittfest