



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 110020	GTIN-Stück 2887763	GTIN-Verpackung	eco-ID 93538	
--------------------------------	------------------------------	------------------------	------------------------	---

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 KUHMITLICH*, 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 und angenehm pikant und zugleich cremig im Geschmack.

Kurzbeschreibung

Mindestens 3 Monate gereift, pikant & würzig

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



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110020	2887763		93538	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

IN Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

nicht enthalten: Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kakao, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Glutamat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110020	2887763		93538	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Verwendungsdauer	5 Tage
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	<0,01 %
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4-5 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ab 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Produzent	Aurora
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
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

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



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 110020	GTIN-Stück 2887763	GTIN-Verpackung	eco-ID 93538	
--------------------------------	------------------------------	------------------------	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1816 kJ / 438 kcal
Fett	37,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,6 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant
Geruch	aromatisch, würzig
Konsistenz	schnittfest