



Aurora Gold Gouda Oriental, 3,5kg

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



Artikelnummer 110107	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 97816	
--------------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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 KUHMITLCH*, Meersalz, Milchsäurekultur, Mikrobielles Lab (vegetarisch), Cayenne Pfeffer*, Schwarzer Kümmel*, Knoblauch*, Kurkuma*, Kumin*, Zimt*

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

Ein besonderer Käse aus unserer Käserei. Leuchtend gelb durch Kurkuma mit Cayenne Pfeffer, Schwarzem Kümmel, Knoblauch, Kumin & Zimt entfaltet dieser Käse nach und nach die unterschiedlichen Aromen.

Kurzbeschreibung

Ein besonderer Käse aus unserer Käserei. Leuchtend gelb durch Kurkuma mit Cayenne Pfeffer, Schwarzem Kümmel, Knoblauch, Kumin & Zimt entfaltet dieser Käse nach und nach die unterschiedlichen Aromen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst





Aurora Gold Gouda Oriental, 3,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110107			97816	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Zimt

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Gouda Oriental, 3,5kg

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



Artikelnummer 110107	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 97816	
--------------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	30 Tag(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	1796 kJ / 433 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	11,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,1 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Aurora Gold Gouda Oriental, 3,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110107			97816	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Eine wunderbare Gewürzkombination sorgt für ein unglaubliches Geschmackserlebnis.
Geruch orientalisch
Konsistenz schnittfest