



# Aurora Gold Rahmgouda, 4,5kg

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



<b>Artikelnummer</b> 110070	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 97948	
--------------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

## 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, 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

Für diesen Käse verwenden wir fettreiche Milch, die aufgerahmt wird. Hierdurch erhält man diesen herrlich sahnigen Käse.

## Kurzbeschreibung

Für diesen Käse verwenden wir fettreiche Milch, die aufgerahmt wird. Hierdurch erhält man diesen herrlich sahnigen Käse.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

## Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käserei Kunst

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern





# Aurora Gold Rahmgouda, 4,5kg

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



<b>Artikelnummer</b> 110070	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 97948	
--------------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Aurora Gold Rahmgouda, 4,5kg

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



<b>Artikelnummer</b> 110070	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 97948	
--------------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

## 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 60 %
mindestens	ja
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
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	1826 kJ / 441 kcal
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,7 g



# Aurora Gold Rahmgouda, 4,5kg

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



<b>Artikelnummer</b> 110070	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 97948	
--------------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib  
Verpackungsmaterial ..... Pappe

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... sahnig  
Geruch ..... frisch  
Konsistenz ..... schnittfest