



Aurora Gold pikant Bioland, 4,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310005			100876	

Marke

Aurora Gold



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Nordrhein-Westfalen

Verarbeitungsland

Deutschland

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

Aurora Gold pikant, Bioland reift mindestens 3 Monate. Durch die Reifung erhält der Käse einen pikanten Geschmack.

Kurzbeschreibung

Aurora Gold pikant, mindestens 3 Monate gereift.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst





Aurora Gold pikant Bioland, 4,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310005			100876	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold pikant Bioland, 4,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310005			100876	

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
Lactosegehalt	<0,01 %
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	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	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

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



Aurora Gold pikant Bioland, 4,5kg

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



Artikelnummer 310005	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 100876	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1833 kJ / 450 kcal
Fett	38,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	13,2 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	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig
Geruch	aromatisch nach Käse
Konsistenz	Schnittfest