



Aurora Gold Halbfester Ziegenkäse, 200g

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



Artikelnummer 120030	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 100998	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

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 ZIEGENMILCH*, 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

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

Kurzbeschreibung

Aurora Gold Halbfester Ziegenkäse ist ein in Salzlake gereifter Ziegenkäse nach Feta Art.

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 Halbfester Ziegenkäse, 200g

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
120030			100998	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Aurora Gold Halbfester Ziegenkäse, 200g

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
120030			100998	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	5 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester 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	nicht gereift
Reifezeit Text	2 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	14 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	Ziegenkäse in Salzlake - fetaart
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1404 kJ / 338 kcal
Fett	27,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,5 g
Salz	2,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Aurora Gold Halbfester Ziegenkäse, 200g

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
120030			100998	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild frisch, leicht salzig
Geruch leicht säuerlich
Konsistenz halbfest