Aurora Gold Gouda Uralt, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110050	4 521632 600452		282844

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 KUHMILCH*, 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 1 Jahr gereift entwickelt sich der Gouda Uralt zu einem festen Käse mit intensiv, würzigem Geschmack

Kurzbeschreibung
Mindestens 1 Jahr gereift, entwickelt sich der Gouda Uralt zu einem festen Käse mit intensiv, würzigem Geschmack.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Als Brotbelag und Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung
Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:20:26

Aurora Gold Gouda Uralt, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110050	4 521632 600452		282844

Lager- und Aufbewahrungshinweis

in Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

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

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ glutenfrei✔ laktosefrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:20:26

Aurora Gold Gouda Uralt, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110050	4 521632 600452		282844

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	5 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4-5 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Montae
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	365 Tag(e)
Grund für Version	Artikelnummer

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	1921 kJ / 463 kcal
Fett	39,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,9 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:20:26

Aurora Gold Gouda Uralt, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
110050	4 521632 600452		282844

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... würzig, salzig
Geruch ..... würzig
Konsistenz ..... brockelig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:20:26