



Aurora Gold Ziege pikant / 1/2 Laib, 2,25kg

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



Artikelnummer 120011	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 111059	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Aurora Gold



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

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

Unser Aurora Gold Ziege pikant ist mindestens 3 Monate gereift. Hierdurch erhält er einen angenehm würzigen Geschmack. Er ist alles andere als "zickig" und durchaus mehr als nur eine Kuhmilch Käse Alternative.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst



Aurora Gold Ziege pikant / 1/2 Laib, 2,25kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
120011			111059	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Ziege pikant / 1/2 Laib, 2,25kg

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



Artikelnummer 120011	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 111059	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Ziege
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	ab 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	3 Monat(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 aus Ziegenmilch
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1680 kJ / 405 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,8 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Aurora Gold Ziege pikant / 1/2 Laib, 2,25kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
120011			111059	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, pikant
Geruch würzig
Konsistenz schnittfest