



Aurora Gold Gouda Brennessel_Zwiebel SB, 250g

Aurora Biokäse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer 310055_SB	GTIN-Stück  4 251632 600489	GTIN-Verpackung	eco-ID 296504	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 KUHMITLICH*, Meersalz, Brennessel*, Zwiebel*, 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

Der junge Gouda mit Brennesseln und Zwiebeln - mild und aromatisch

Kurzbeschreibung

Der junge Gouda mit Brennesseln und Zwiebeln - mild und aromatisch

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag und Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst



Aurora Gold Gouda Brennessel_Zwiebel SB, 250g

Aurora Biokäse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer 310055_SB	GTIN-Stück  4 251632 600489	GTIN-Verpackung	eco-ID 296504	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl aufbewahren

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Gouda Brennessel_Zwiebel SB, 250g

Aurora Biokäse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer 310055_SB	GTIN-Stück  4 251632 600489	GTIN-Verpackung	eco-ID 296504	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande, Niederrhein
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
Produzent	Aurora
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	30 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
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 Gouda Brennessel_Zwiebel SB, 250g

Aurora Biokäse mit Respekt vor Mensch, Tier & Natur seit 1980



Artikelnummer 310055_SB	GTIN-Stück  4 251632 600489	GTIN-Verpackung	eco-ID 296504	
-----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1796 kJ / 433 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, leicht süßlich
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfest