



Aurora Gold Hexenkäse, 4,5kg

Aurora Hexenkäse, lassen sie sich überraschen - ein aussergewöhnlicher Käse mit Kräutern aus der Hexenküche



Artikelnummer 310080	GTIN-Stück 2887074	GTIN-Verpackung	eco-ID 121592	
--------------------------------	------------------------------	------------------------	-------------------------	---

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*, Möhrensaft**, Meersalz, Milchsäurekultur, Waldmeister*, Rosa Pfeffer*, Mikrobielles Lab (vegetarisch).

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

Zr Walpurgisnacht bringen wir unseren Käse mit Kräutern aus der Hexenküche. Unser junger Gouda wird mit Möhrensaft, Waldmeister und roas Pfefferbeeren vereinert - zauberhaft!

Kurzbeschreibung

Zr Walpurgisnacht bringen wir unseren Käse mit Kräutern aus der Hexenküche. Unser junger Gouda wird mit Möhrensaft, Waldmeister und roten Pfefferbeeren vereinert - zauberhaft!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack





Aurora Gold Hexenkäse, 4,5kg

Aurora Hexenkäse, lassen sie sich überraschen - ein aussergewöhnlicher Käse mit Kräutern aus der Hexenküche



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310080	2887074		121592	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Karotte, Pfeffer, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓



Aurora Gold Hexenkäse, 4,5kg

Aurora Hexenkäse, lassen sie sich überraschen - ein aussergewöhnlicher Käse mit Kräutern aus der Hexenküche



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310080	2887074		121592	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saison	Mitte April - Zur Walpurgisnacht
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
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	Möhrensaft
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Reifezeit Einheit	30 Tag(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

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gouda
Inverkehrbringer	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg



Aurora Gold Hexenkäse, 4,5kg

Aurora Hexenkäse, lassen sie sich überraschen - ein aussergewöhnlicher Käse mit Kräutern aus der Hexenküche



Artikelnummer 310080	GTIN-Stück 2887074	GTIN-Verpackung	eco-ID 121592	
--------------------------------	------------------------------	------------------------	-------------------------	---

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
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Mild, süßlich leichter Schärfe und Waldmeister
Geruch	nach Waldmeister
Konsistenz	Schnittfest