



Aurora Gold Maigouda, 4,5kg

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



Artikelnummer 310000_M	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 124155	
----------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

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, Milchsäurekultur, 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 Aurora Gold Mai Gouda wird traditionell aus der ersten Weidemilch des Jahres hergestellt. Dadurch erhält der Käse seine satte, gelbe Farbe und den herrlich milden, sahnigen Geschmack.

Kurzbeschreibung

Aurora Gold Mai Gouda, aus der ersten Weidemilch des Jahres.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag und Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst





Aurora Gold Maigouda, 4,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310000_M			124155	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Aurora Gold Maigouda, 4,5kg

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310000_M			124155	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	Maigouda
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.....	Ganzer Laib
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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Gouda
Inverkehrbringer.....	Aurora , Im Hammereisen 55, D-47559 Kranenburg



Aurora Gold Maigouda, 4,5kg

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



Artikelnummer 310000_M	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 124155	
----------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1746 kJ / 421 kcal
Fett	35,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,6 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild und frisch und rahmig im GESchmack
Geruch	frisch, säuerlich
Konsistenz	schnittfest