



Niederrheinisch Määdje Kräuter, 4,5kg

Biologischer Regionalkäse vom Niederrhein - Ein gutes Stück vom Niederrhein



Artikelnummer 310106	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 168879	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

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 KUHMILCH*, Basilikum*, Knoblauch*, 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

Biologischer Regionalkäse vom Niederrhein mit der Milch von vier Biolandhöfen im Kreis Kleve.

Besonderheiten

Ein Klassiker aus unserer Käserei. Sehr aromatisch mit Basilikum Blättern und Knoblauch.

Kurzbeschreibung

Ein Klassiker aus unserer Käserei. Sehr aromatisch mit Basilikum Blättern und Knoblauch.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst





Niederrheinisch Määdje Kräuter, 4,5kg

Biologischer Regionalkäse vom Niederrhein - Ein gutes Stück vom Niederrhein



Artikelnummer 310106	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 168879	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7-10 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In Käsepapier einschlagen, kühl lagern

Sonstige Hinweise

Weitere Informationen unter www.facebook.com/niederrheinischmäädje oder www.aurora-kaas.com

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Niederrheinisch Määdje Kräuter, 4,5kg

Biologischer Regionalkäse vom Niederrhein - Ein gutes Stück vom Niederrhein



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
310106			168879	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	5 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
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
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



Niederrheinisch Määdje Kräuter, 4,5kg

Biologischer Regionalkäse vom Niederrhein - Ein gutes Stück vom Niederrhein



Artikelnummer 310106	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 168879	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

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	Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	feine Basilikum-Knoblauch Note
Geruch	nach frischem Basilikum
Konsistenz	schnittfest