



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer 110020	GTIN-Stück 2887763	GTIN-Verpackung	eco-ID 93538	
--------------------------------	------------------------------	------------------------	------------------------	---

Marke Aurora Gold



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLCH*, Meersalz, Milchsäure Kultur, vegetarisches Lab.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Mindestens 3 Monate gereift und angenehm pikant und zugleich cremig im Geschmack.

Kurzbeschreibung

Mindestens 3 Monate gereift, pikant & würzig

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet

Herstellung

Nach traditionell niederländischer Käsereikunst

Lager- und Aufbewahrungshinweis

IN Käsepapier einschlagen, kühl lagern



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110020	2887763		93538	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Huhn, Kakao, Laktose, Mais, Pfeffer, Rind, Schwein, Umbelliferae, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ salzarm ✓



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110020	2887763		93538	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	<0,01 %
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ab 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Produzent	Aurora
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-070
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Gouda
Inverkehrbringer	Aurora , Vensestraat 47, NL-6599 AN Ven-Zelderheide

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1816 kJ / 438 kcal
Fett	37,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,6 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Aurora Gold Gouda pikant, 4,5kg

Aurora Bio Käse aus respekt vor Mensch, Tier & Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110020	2887763		93538	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Pappe
Verpackungsart..... Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... pikant
Geruch..... aromatisch, würzig
Konsistenz..... schnittfest