



Castello®

**Gnist 33% 170 g****EAN**

5711953177446

**Materialenummer**

596111 10x170 g

**Produktions- og opbevaringsmetoder**

Konventionel, Pasteurisering

**Beskrivelse**

Cremet med en gnist af chili Nyd en cremet cheddar med en forførende ren smag og en gnist af aromatisk chili. Perfekt til tapas, osteborde og madlavning. Castello Gnist® tænder sanserne med en forførende kombination af smeltet rød cheddar, modnet hvid cheddar og afstemt chili. Konsistensen er cremet og blød. Smagen er ren, enkel og fyldig med en behagelig varme fra chilien, der breder sig i munden, når osten smelter på tungen. En forførende og fuldendt sanseoplevelse, som efterlader dig sulten efter mere. - Gnisten fra chilien tilføjer en behagelig varme til osten. - Velegnet til madlavning og er ideel til pastaretter, sandwich og toast. - Perfekt til osteborde. Castello Gnist® komplementerer groft brød og crackers, og kan serveres med grillet peberfrugt eller søde kumquat marmelader for en kontrastfuld smagsoplevelse.

**Holdbarhed**

69 dage

**Opbevaringsinformation**

Min temperatur: 2 °C. Max temperatur: 5 °C. max +5 °C

**Fedtindhold**

67,3%

**Oprindelsesland Mejerigård**

Denmark

Birkum Cheese - DK M189 EC

**Ingredienser**

Ingredienser: OST 61% (90% cheddar (farve: betakaroten), 10% blød blåskimmel ost), vand, SMØR, smeltesalt (E339ii), salt, chili ekstrakt, surhedsregulerende middel (citronsyre).

**Allergener**

mælk, laktose, Mælk og Produkter på basis heraf, Lactose

**Næringsindhold pr. 100 g**

<i>kcal</i>	350 kcal
<i>kJ</i>	1445 kJ
<i>Fedt</i>	33 g
<i>Mættet fedt</i>	21 g
<i>Kulhydrat</i>	0,5 g
<i>Sukker</i>	0,5 g
<i>Protein</i>	13 g
<i>Salt</i>	2,4 g

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART