



Castello®

Intense Blue 29% 150 g**EAN**

5740200002415

Materialenummer

22115 6x150 g

Produktions- og opbevaringsmetoder

Konventionel

Beskrivelse

Glæd dine sanser med en frisk, skarp aroma med et sødt strejf af blomsternoter. I vores ikoniske halvmåneform er Castello® Intense Blue blåskimmelost kraftig og pikant i smagen, med en sød og tør smag grundet tilføjelsen af fåremælk. Nyd dens cremede og smørbare konsistens. - Ekstra cremet 150g blåskimmelost med fåremælk i halvmåneform - Perforeret med et unikt stjernesymbol - Rund smag af mælk - Pikant smag med et strejf af blomsternoter - Kreativt skabt i Danmark - Egnet for vegetarer - Velegnet til tapas, dessert og ostebord

Holdbarhed

35 dage

Opbevaringsinformation

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

Fedtindhold

55%

Oprindelsesland Mejerigård

Danmark

Gjesing Dairy - DK M276 EC

Mærker

DER GRÜNE PUNKT

FSC - MIX

Ingredienser

Ingredienser: Pasteuriseret KOMÆLK 90%, pasteuriseret FÅREMÆLK 7%, salt, MÆLKESYREKULTUR, osteløbe, (microbiel), blåskimmelkultur, modningskultur.

Allergener

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

Næringsindhold pr. 100 g

<i>kcal</i>	335 kcal
<i>kJ</i>	1386 kJ
<i>Fedt</i>	29 g
<i>Mættet fedt</i>	19 g
<i>Kulhydrat</i>	0,5 g
<i>Sukker</i>	0,5 g
<i>Protein</i>	17 g
<i>Salt</i>	2 g

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART