



Castello®

Blue Cheese 1.5kg



GTIN

90059441184865

Numéro de matériel

602774 1x1.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage bleu Castello est un classique intemporel qui incarne l'essence d'un artisanat de qualité et d'un goût exceptionnel. Ce fromage de qualité supérieure est soigneusement fabriqué selon des méthodes traditionnelles, ce qui produit un fromage riche, piquant et plein de caractère. Grâce à ses veines bleues distinctives et à sa texture friable, le fromage bleu Castello offre un équilibre parfait entre son profil onctueux et son goût prononcé. Qu'il soit incorporé à un plateau de fromages, émietté en salade ou encore fondu dans vos recettes préférées, ce fromage confère une touche de sophistication et de complexité à n'importe quel plat.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Canada

Atwood - CA 0839

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Crème, Sel, Culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, P. roqueforti.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
Matières grasses	11 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	2 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	240 mg
Potassium	20 mg
Calcium	125 mg
Fer	0 mg