



Castello®

Fromage bleu crémeux 150g



GTIN

060466064084

Numéro de matériel

64775 6x150 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Ce fromage bleu, qui adhère merveilleusement au couteau, est doux et velouté avant de dévoiler – discrètement – une délicate amertume et une sensation crémeuse à l'arrière de la langue. Impossible de n'en manger qu'une seule bouchée. Ce fromage a vu le jour au Danemark en 1969. Lors du processus de fabrication, des trous sont percés dans le fromage afin d'obtenir le motif caractéristique en forme d'étoile qui apparaît à la surface.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Doit être conservé au réfrigérateur 2-4 celsius. Ne pas congeler.

Taux de gras

70%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

Gjesing Dairy - DK M276 EC



Ingrédients

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

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
Matières grasses	12 g
Matières grasses saturées	8 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	4 g
Sodium	190 mg
Potassium	20 mg
Calcium	100 mg
Fer	0 mg