Castello®

Fromage bleu danois 3kg

GTIN

90060466139112

Numéro de matériel

86539 1x3 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage bleu danois Castello est un véritable délice pour les amateurs de fromage à la recherche d'une expérience audacieuse et savoureuse. Fabriqué au Danemark, ce fromage artisanal est réputé pour sa texture crémeuse et son goût riche et acidulé. Les magnifiques veines bleues du fromage lui confèrent un attrait visuel saisissant, tandis que son profil de saveurs complexes offre un équilibre parfait entre l'onctuosité et le mordant. Qu'il soit dégusté seul, assorti de fruits et de noix, ou émietté dans des salades et des sauces, le fromage bleu danois Castello confère une sophistication indéniable à n'importe quelle création culinaire.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Danemark

Ferme laitière

Høgelund Dairy - DK M201 EC

Étiquettes

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

ARLA PRO. PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzymes microbiennes, P. roqueforti, Lipase, Chlorure de calcium.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	*100 kcal*
kJ	*418 kJ*
Matières grasses	*9 g*
Matières grasses saturées	*5 g*
Gras trans	*0,3 g*
Glucides	*0 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*6 g*
Sodium	*400 mg*
Potassium	*20 mg*
Calcium	*150 mg*
Fer	*0 mg*