Castello®

Danish Blue Cheese 3kg

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90060466139112	86539 1x3 kg	conventional, 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	Ferme laitière
Danemark	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

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*418,4 kJ/100 kcal*
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*