



Castello®

Fromage bleu danois extra crémeux 1.9kg



GTIN

90060466139105

Numéro de matériel

51272 1x1.9 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage bleu danois extra crémeux Castello est un fromage luxueux et velouté qui ne manquera pas de ravir vos papilles. Ce fromage remarquable est connu pour sa texture exceptionnellement veloutée et crémeuse, ce qui le rend incroyablement gourmand. Grâce à sa saveur riche aux accents de beurre, il propose un équilibre parfait entre l'acidité et l'onctuosité. Fabriqué au Danemark selon des méthodes traditionnelles, ce fromage est affiné à la perfection, ce qui permet à ses saveurs complexes de se révéler. Qu'il soit dégusté seul, étalé sur un craquelin ou accompagné de fruits et de noix, le fromage bleu danois extra crémeux Castello constitue l'incarnation même du raffinement et de la délectation.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

60%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark Høgelund Dairy - DK M201 EC



Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	11 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	380 mg
Potassium	20 mg
Calcium	125 mg
Fer	0 mg