



Castello®

Fromage bleu émiétté 113g



GTIN

059441182851

Numéro de matériel

69286 6x113 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage bleu Castello émiétté constitue un moyen pratique et polyvalent de profiter des saveurs prononcées et distinctes du fromage bleu. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients, ce fromage émiétté offre un équilibre parfait entre le piquant et le crémeux. Sa forme émiéttée permet de le saupoudrer facilement sur les salades, les plats de pâtes ou même les viandes grillées, ajoutant une pointe de saveur à n'importe quel repas. Grâce à son goût riche et robuste, le fromage bleu Castello émiétté confère une touche gastronomique à vos créations culinaires. Que vous soyez un amateur de fromage bleu ou que vous cherchiez à explorer de nouvelles saveurs, ce fromage émiétté est tout indiqué pour ajouter un élément délicieusement âcre et onctueux à vos plats.

Informations sur l'entreposage

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

Garder au froid. Ne pas congeler.

Taux de gras

50%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

3. party plant

Étiquettes

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

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

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	501,6 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