Castello®

Blue Cheese Crumbled 113g

GTIN

059441182851

Numéro de matériel

69286 6x113 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le fromage bleu Castello émietté constitue un moyen pratique et polyvalent de profiter des saveurs prononcées et distinctes du fromage bleu. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients, ce fromage émietté offre un équilibre parfait entre le piquant et le crémeux. Sa forme émiettée 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 émietté 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 émietté 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

Danemark

Ferme laitière

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.

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*