



Castello®

Fromage bleu extra crémeux 125g**GTIN**

060466966098

Numéro de matériel

51277 8x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage bleu extra crémeux Castello constitue un fromage exquis et velouté qui procure une expérience onctueuse incomparable. Ce fromage de qualité supérieure présente une texture luxueusement soyeuse qui fond sans effort sur le palais. Les délicates veines bleues qui parcourent le fromage lui confèrent une saveur parfaitement équilibrée, à la fois vive et intense. Fabriqué avec le plus grand soin, ce fromage est affiné à la perfection, ce qui permet à ses saveurs complexes de prendre de l'ampleur et de mûrir. Qu'il soit dégusté seul, tartiné sur un craquelin ou incorporé à vos recettes préférées, le fromage bleu extra crémeux Castello promet un plaisir culinaire gourmand absolument indéniable.

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

Étiquettes

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

**Ingrédients**

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

Allergènes

lait, lactose

Valeurs nutritives 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