



Castello®

Fromage bleu pour hamburgers 150g



GTIN

060466014683

Numéro de matériel

48421 10x150 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage bleu en tranches Castello vous permet de savourer les saveurs distinctes du fromage bleu de façon commode et délicieuse. Fabriquées avec les meilleurs ingrédients, ces tranches possèdent la texture riche et onctueuse qui fait la renommée du fromage bleu Castello. Grâce à sa saveur prononcée et acidulée, le fromage bleu en tranches Castello agrmente les sandwichs, les hamburgers et d'autres créations culinaires d'un délicieux caractère salé. Qu'il soit incorporé à un sandwich grillé ou à une salade ou encore dégusté sur des craquelins, ce fromage constitue un moyen pratique de savourer le goût inimitable du fromage bleu Castello.

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, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 25 g

Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
Matières grasses	9 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	4 g
Sodium	320 mg
Potassium	20 mg
Calcium	100 mg
Fer	0 mg