



Castello®

Traditional Blue Cheese 125g



GTIN

060466966111

Numéro de matériel

51278 8x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage bleu traditionnel Castello est un fromage riche et savoureux qui séduit par ses veines bleues distinctives et sa texture onctueuse. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients et vieilli à la perfection, ce fromage artisanal propose un délicieux équilibre entre son profil acidulé et son caractère salé. Grâce à son goût audacieux et complexe, le fromage bleu traditionnel Castello constitue le complément idéal pour rehausser vos plateaux de fromages, vos salades ou vos recettes gastronomiques.

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

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

Étiquettes

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION



Ingrédients

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

Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
Matières grasses	9 g
Matières grasses saturées	5 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	400 mg
Potassium	20 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg