Castello®

Traditional Blue Cheese Crumbled 2kg

GTIN
059441181274

Numéro de matériel
22451 2x2 kg

Méthodes de production et de conservation
conventional, pasteurisation

Description

Le fromage bleu traditionnel Castello émietté constitue un fromage de qualité supérieure et authentique qui agrémente vos plats de saveurs audacieuses et acidulées. Fabriqué selon un savoir-faire traditionnel, ce fromage bleu est soigneusement émietté pour votre commodité. Chaque miette renferme le goût distinctif et la texture crémeuse que les amateurs de fromage bleu adorent. La saveur robuste et légèrement salée du fromage bleu traditionnel Castello rehausse les salades, les plats de pâtes, les hamburgers et bien plus encore. Grâce à son goût riche et complexe, il ajoute une touche d'élégance et de profondeur à n'importe quelle recette.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine
Canada

Ferme laitière
Atwood - CA 0839

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*418,4 kJ/100 kcal*
Matières grasses	*8 g*
Matières grasses saturées	*6 g*
Gras trans	*0,3 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*6 g*
Sodium	*370 mg*
Potassium	*30 mg*
Calcium	*125 mg*
Fer	*0 mg*