



Castello®

Traditional Blue Cheese Crumbled 2kg



GTIN

059441181274

Numéro de matériel

22451 2x2 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage bleu traditionnel Castello émiétté constitue un fromage de qualité supérieure et authentique qui agrément vos plats de saveurs audacieuses et acidulées. Fabriqué selon un savoir-faire traditionnel, ce fromage bleu est soigneusement émiétté 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 Ferme laitière

Canada 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

Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
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