



Castello®

## Fromage bleu traditionnel émiété 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 émiété constitue un fromage de qualité supérieure et authentique qui agrmente vos plats de saveurs audacieuses et acidulées. Fabriqué selon un savoir-faire traditionnel, ce fromage bleu est soigneusement émiété 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.

### Durée de conservation

150 jours

### 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

KOSHER - TABLET K

HALAL

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

### Ingrédients

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

### Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	100 kcal
kJ	418 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