

**GTIN**

90059441183707

**Numéro de matériel**

22448 2x3 kg

**Méthodes de production et de conservation**

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

**Description**

Le fromage bleu traditionnel Castello en meule est un fromage intemporel et emblématique qui met en valeur l'art de la fabrication traditionnelle du fromage. Ce fromage bleu est soigneusement fabriqué et affiné à la perfection, ce qui se traduit par une meule d'une saveur et d'un caractère exceptionnels. Grâce à sa texture friable et à son goût prononcé, le fromage bleu traditionnel Castello ravit le palais par sa complexité et son intensité. Chaque meule témoigne du savoir-faire et de l'expertise qui sous-tendent la production de ce fromage bien-aimé. Parfaite pour les connaisseurs et les amateurs de fromage, la meule de fromage bleu traditionnel Castello constitue un choix polyvalent pour les plateaux de fromages, les salades, les vinaigrettes et les sauces.

**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

**Ingrédients**

Lait pasteurisé, Sel, culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Pénicillium roqueforti.

**Allergènes**

lait, Lait et produits dérivés

**Valeurs nutritives 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