



GTIN	Numéro de matériel
90059441183707	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.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
365 jours	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.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles 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