



Castello®

Fromage bleu traditionnel en meule 3kg



GTIN

90059441183714

Numéro de matériel

22449 2x3 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage bleu traditionnel Castello est un fromage exquis et emblématique qui séduit par sa saveur incomparable. Fabriqué selon un savoir-faire ancestral, ce fromage bleu est soigneusement affiné pour lui conférer son caractère distinct. Grâce à sa texture friable et à son goût vif et acidulé, le fromage bleu traditionnel Castello constitue un véritable délice pour les connaisseurs.

Chaque bouchée révèle un équilibre harmonieux entre sa richesse onctueuse et la finesse de ses veines bleues. Parfait pour ajouter de la profondeur aux salades, aux vinaigrettes et aux sauces, ou pour agrémenter les plateaux de fromages, le fromage bleu traditionnel Castello enrichit toutes les créations culinaires.

Durée de conservation

365 jours

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

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