



Castello®

## Fromage bleu traditionnel en meule 3kg



### GTIN

90059441183721

### Numéro de matériel

22450 1x3 kg

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage bleu traditionnel Castello en meule constitue un fromage véritablement exceptionnel qui incarne le riche héritage de l'art fromager traditionnel. Fabriquée avec un soin méticuleux et vieillie à la perfection, cette meule de fromage bleu présente les saveurs prononcées et distinctives que les connaisseurs de fromage adorent. Sa texture friable et son goût vif et acidulé en font un choix remarquable sur les plateaux de fromages, dans les salades ou comme ingrédient dans les recettes gastronomiques. La meule de fromage bleu traditionnel Castello est un véritable chef-d'œuvre culinaire qui apporte profondeur et complexité à n'importe quel plat.

### 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, Pénicillium 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