



Castello®

Traditional Blue Cheese Wheel 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.

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

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	418,4 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