Castello®

Traditional Blue Cheese Wheel 3kg

GTIN
90059441183721

Numéro de matériel
22450 1x3 kg

Méthodes de production et de conservation
conventional, 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 vieilli 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
Canada

Ferme laitière
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.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*418,4 kJ/100 kcal*
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*