

Castello®

Velvet Blue Cheese 125g

GTIN

060466139065

Numéro de matériel

583051 8x125 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le fromage bleu velours est un fromage plus doux et plus crémeux qui s'apparente au bleu danois original. Il est parsemé d'un peu moins de veines, ce qui permet de l'émietter ou de le râper, ou encore de le cuisiner ou simplement de le déguster sur un petit pain au babeurre.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Taux de gras

65%

Pays d'origine

Danemark

Ferme laitière

Høgelund Dairy - DK M201 EC

ARLA PRO. PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, P. roqueforti, Chlorure de calcium.

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*543,92 kJ/130 kcal*
Matières grasses	*12 g*
Matières grasses saturées	*8 g*
Gras trans	*0,4 g*
Glucides	*0 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*4 g*
Sodium	*340 mg*
Potassium	*20 mg*
Calcium	*125 mg*
Fer	*0 mg*