



Castello®

Velvet Blue Cheese 125g**GTIN**

060466139065

Numéro de matériel

583051 8x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par 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 Ferme laitière

Danemark

Høgelund Dairy - DK M201 EC

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART**Ingrédients**

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

Allergènes

orge, lait, lactose, Gluten d'orge, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
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