



Castello®

Fromage brie en meule 3kg



GTIN

90059441184582

Numéro de matériel

70882 1x3 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage brie Castello est un fromage crémeux et gourmand qui offre une expérience gustative exquise. Fabriqué avec expertise, ce fromage artisanal présente une texture douce et veloutée qui fond dans la bouche. Grâce à ses douces notes de beurre, le brie Castello offre un profil riche et satisfaisant. La croûte blanche et fleurie du fromage ajoute une touche d'élégance, tandis que l'intérieur présente une consistance onctueuse et délicate. Qu'il soit dégusté seul, tartiné sur une tranche de pain frais ou incorporé à des recettes gastronomiques, le brie Castello confère une touche de sophistication à n'importe quelle occasion.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada 3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Crème pasteurisée, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Culture bactérienne, P. candidum.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	376,56 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	140 mg
Potassium	40 mg
Calcium	175 mg
Fer	0 mg