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

Canada

Ferme laitière

3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

KOSHER - TABLET K

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	*90 kcal*
kJ	*376,2 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*