



Castello®

Fromage brie extra crémeux 150g



GTIN

060466054757

Numéro de matériel

64760 6x150 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage brie extra crémeux Castello est un fromage luxueux et velouté qui élève la gourmandise du brie vers de nouveaux sommets. Grâce à sa texture exceptionnellement onctueuse et veloutée, ce fromage offre une expérience véritablement satisfaisante. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients, le brie extra crémeux Castello propose une saveur riche aux accents de beurre, à la fois sophistiquée et délectable. Qu'il soit dégusté tel quel, tartiné sur une baguette fraîche ou intégré à des recettes gastronomiques, ce fromage ajoute une touche d'élégance à n'importe quelle création culinaire.

Durée de conservation

365 jours

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Doit être conservé au réfrigérateur 2-4 celsius. Ne pas congeler.

Taux de gras

65%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

Trolhede Dairy - DK M212 EC



Ingrédients

Lait pasteurisé, Crème, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, Culture de la moisissure.

Allergiens

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	501,6 kJ
Matières grasses	12 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	4 g
Sodium	180 mg
Potassium	20 mg
Calcium	125 mg
Fer	0 mg