



Castello®

Fromage camembert danois 125g



GTIN

060466965978

Numéro de matériel

51271 12x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage camembert danois Castello est un fromage délectable et crémeux originaire du Danemark. Ce fromage artisanal est fabriqué selon des méthodes traditionnelles, ce qui lui confère sa texture veloutée et sa saveur délicate. Doté d'une croûte blanche et fleurie et d'une pâte molle, le camembert danois Castello présente un goût riche aux accents de beurre. Ses notes douces et légèrement acidulées en font un excellent choix pour les plateaux de fromages, se mariant bien à des fruits, des craquelins et du pain croustillé. Qu'il soit dégusté seul ou incorporé à des recettes, le fromage camembert danois Castello ajoute une touche de raffinement et d'élégance à n'importe quelle occasion culinaire.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

50%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark Trolldhede Dairy - DK M212 EC



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, P. camemberti.

Allergènes

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	376,56 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	180 mg
Potassium	0 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg