Castello®

Fromage cheddar à l'oignon 200g

GTIN

060466088660

Numéro de matériel

85505 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage cheddar à l'oignon Castello est un fromage délectable et savoureux qui combine l'onctuosité du cheddar et la saveur aromatique des oignons. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage artisanal propose un mélange parfait de cheddar crémeux et d'oignons finement hachés. Le résultat est un fromage au goût riche et acidulé, rehaussé par les notes sucrées et salées des oignons. Le fromage cheddar à l'oignon Castello est excellent pour ajouter une dimension supplémentaire aux sandwichs, aux hamburgers ou aux plateaux de fromages. Sa texture friable et son profil gustatif unique en font un choix incontournable pour ceux qui recherchent un fromage avec une délicieuse touche de créativité.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

48%

Pays d'origine

Danemark

Ferme laitière

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Oignon rouge séché, Poudre d'oignon, Enzyme microbienne, Culture bactérienne.

Allergiens

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	*120 kcal*
kJ	*501,6 kJ*
Matières grasses	*10 g*
Matières grasses saturées	*6 g*
Gras trans	*0 g*
Glucides	*2 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*7 g*
Sodium	*160 mg*
Potassium	*40 mg*
Calcium	*225 mg*
Fer	*0 mg*