



Castello®

Fromage cheddar au poivre noir 200g



GTIN

060466088691

Numéro de matériel

85504 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage cheddar au poivre noir Castello est un fromage audacieux et savoureux qui combine l'onctuosité du cheddar à une pointe de poivre noir. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage artisanal est soigneusement mélangé à des grains de poivre noir concassés, ce qui lui confère un goût unique et piquant. Le poivre noir ajoute un élément épicé et aromatique distinctif au cheddar crémeux, créant ainsi un équilibre parfait de saveurs. Le fromage cheddar au poivre noir Castello est parfait pour ajouter une dimension supplémentaire aux sandwiches, aux hamburgers ou aux plateaux de fromages. Sa texture friable et ses notes poivrées en font un choix remarquable pour ceux qui recherchent un fromage avec un peu plus de mordant.

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 Ferme laitière

Danemark Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Poivre noir, 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	7 g
Gras trans	0,5 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	230 mg
Potassium	30 mg
Calcium	225 mg
Fer	0,1 mg