

Castello®

Black Pepper Cheddar Cheese 200g

GTIN

060466088691

Numéro de matériel

85504 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

conventional

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 sandwichs, 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

Danemark

Ferme laitière

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Poivre noir, Enzyme microbienne, Culture bactérienne.

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*502,08 kJ/120 kcal*
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*