



Castello®

Fromage cheddar au poivre noir en tranches 150g



GTIN

060466089667

Numéro de matériel

86285 10x150 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage cheddar au poivre noir en tranches Castello est un fromage audacieux et savoureux qui marie l'onctuosité du cheddar et le piquant du poivre noir. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage artisanal est soigneusement agrémenté de grains de poivre noir concassés, ce qui lui confère un goût épicé et aromatique. Le poivre noir ajoute une pointe distinctive au cheddar crémeux, créant ainsi un mélange harmonieux de saveurs. Le fromage cheddar au poivre noir en tranches Castello est commodément prétranché, ce qui convient parfaitement aux sandwichs, aux hamburgers ou aux plateaux de charcuteries. Sa texture onctueuse et ses notes poivrées en font un choix remarquable pour ceux qui recherchent un fromage qui ajoute une dimension étonnante à n'importe quel repas.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Royaume-Uni

Ferme laitière

Oswestry Production - UK OS001 EC



Ingrédients

Fromage cheddar (Lait pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Culture bactérienne), Poivre noir concassé.

Allergènes

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 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