



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 sandwiches, 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 Ferme laitière

Royaume-Uni

Oswestry Production - UK OS001 EC

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

### Ingrédients

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

### Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritives 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