



Castello® Tickler™

Fromage cheddar extra-affiné 200g



GTIN

060466088622

Numéro de matériel

85501 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage cheddar extra-affiné Castello est un fromage riche et robuste qui dégage une saveur intense et corsée. Fabriqué à partir de lait de vache, ce cheddar est soigneusement affiné jusqu'à la perfection, ce qui permet à ses saveurs de prendre de l'ampleur et de s'intensifier au fil du temps. Grâce à sa texture friable et à son goût prononcé, le fromage cheddar extra-affiné Castello propose un délicieux équilibre entre son profil piquant et sa texture crémeuse. Il est parfait pour ceux qui recherchent un fromage fort et audacieux. Qu'il soit servi sur un plateau de fromages, râpé sur des plats ou utilisé en cuisson, le fromage cheddar extra-affiné Castello confère une saveur distincte et inoubliable à n'importe quelle création culinaire.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada Partie troisieme ADL 3610



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne.

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	220 mg
Potassium	20 mg
Calcium	200 mg
Fer	0 mg