



Castello®

# Fromage cheddar Tickler extra-affiné 2.5kg



## GTIN

90059441184193

## Numéro de matériel

63331 2x2.5 kg

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

## Description

Ce fromage cheddar extra-affiné vous surprendra agréablement par la complexité de ses arômes. Vous remarquerez d'abord le croquant des cristaux salés sur votre langue. Puis le caractère percutant des arômes acidulés qui prennent d'assaut vos papilles gustatives. Il est tout à fait satisfaisant, comme on peut s'y attendre de la part d'un lauréat de la médaille d'or des British Cheese Awards 2015. Le fromage cheddar extra-affiné Castello constitue à lui seul un excellent en-cas, mais il se marie très bien à d'autres fromages lorsque vous le servez sur un plateau de fromages.

## Durée de conservation

187 jours

## Informations sur l'entreposage

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

## Pays d'origine

Canada

## Ferme laitière

Partie troisième ADL 3610

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

## Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne.

## Allergènes

lait

## Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	220 mg
Potassium	20 mg
Calcium	225 mg
Fer	0 mg