

Castello®

Tickler Extra Mature Cheddar 2.5kg

GTIN

90059441184193

Numéro de matériel

63331 2x2.5 kg

Méthodes de production et de conservation

conventional, 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 troisieme ADL 3610

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*543,92 kJ/130 kcal*
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*