



Castello®

Fromage gorgonzola émiété 2kg



GTIN

059441508811

Numéro de matériel

20292 2x2 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage gorgonzola Castello émiété évoque les saveurs audacieuses et distinctives du fromage gorgonzola en un format émiété pratique. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients et affiné à la perfection, ce fromage émiété propose une texture riche et crémeuse avec un goût acidulé et piquant. Chaque miette regorge des saveurs authentiques du gorgonzola italien, ajoutant un zeste de saveur aux salades, aux pizzas, aux pâtes et à bien d'autres mets. Le format émiété permet de le saupoudrer facilement et de l'incorporer à vos recettes préférées.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada Atwood - CA 0839

Étiquettes

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

Lait pasteurisé, Crème, Sel, Culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Penicillium roqueforti.

Allergènes

lait

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	110 kcal
kJ	460,24 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	270 mg
Potassium	30 mg
Calcium	175 mg
Fer	0,1 mg