



Castello®

Fromage gorgonzola en meule 1.5kg



GTIN

90059441183684

Numéro de matériel

20390 1x1.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage gorgonzola Castello est un fromage bleu riche et onctueux. Il est connu pour sa saveur distincte et piquante, ainsi que pour ses notes de piquant et d'onctuosité parfaitement équilibrées. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage présente une texture friable et légèrement humide qui fond dans la bouche. Le fromage gorgonzola Castello est affiné pour révéler son goût unique, qui se caractérise par des nuances acidulées et terreuses. Qu'il soit dégusté seul, émietté sur des salades ou incorporé dans des sauces et des plats de pâtes, le fromage gorgonzola Castello ajoute une délicieuse saveur audacieuse à toutes vos créations culinaires.

Durée de conservation

150 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

Atwood - CA 0839

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

KOSHER - TABLET K

HALAL



Ingrédients

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

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	110 kcal
kJ	459,8 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