



Castello®

Fromage gorgonzola en pointe 125g



GTIN

059441181106

Numéro de matériel

21551 12x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage gorgonzola en pointes Castello est un fromage délectable et distinctif qui séduit par ses saveurs audacieuses et complexes. Fabriqué avec soin, ce fromage est élaboré selon des méthodes traditionnelles, ce qui lui confère une texture à la fois crémeuse et friable. Grâce à ses veines bleues bien marquées et à son goût relevé, le fromage gorgonzola Castello en pointes propose un délicieux équilibre entre onctuosité et âcreté. Qu'il soit dégusté sur un plateau de fromages, émietté sur des salades ou incorporé à des recettes gastronomiques, ce fromage procure une touche de sophistication et de profondeur à n'importe quel plat. Laissez-vous séduire par les saveurs riches et inoubliables du fromage gorgonzola en pointes Castello et savourez un véritable chef-d'œuvre 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

Atwood - CA 0839

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles 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