



Castello®

Fromage gorgonzola fumé 1kg



GTIN

90059441184124

Numéro de matériel

54675 1x1 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage gorgonzola fumé Castello est un fromage succulent et captivant qui propose une version unique du gorgonzola classique. Fabriqué avec expertise, ce fromage est soigneusement boucané pour lui conférer une saveur riche et fumée. Grâce à sa texture crémeuse et friable, le fromage gorgonzola fumé Castello propose un délicieux équilibre entre ses notes acidulées et son caractère fumé. Les veines bleues prononcées qui parcourent le fromage enrichissent son goût audacieux et complexe, à la fois salé et satisfaisant. Qu'il soit dégusté sur un plateau de fromages, émietté sur des salades ou incorporé à des recettes gastronomiques, ce fromage fumé ajoute une touche de raffinement et de profondeur à n'importe quel plat. Découvrez l'attrait irrésistible du fromage gorgonzola fumé Castello et propulsez vos créations culinaires vers de nouveaux horizons.

Durée de conservation

120 jours

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada

3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

KOSHER - TABLET K

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

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

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	501,6 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	0,2 mg