



Castello®

Fromage gouda 198g



GTIN

654858021306

Numéro de matériel

702130 12x198 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage gouda Castello est un fromage classique et polyvalent. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage à pâte semi-dure offre une texture veloutée et crémeuse et une saveur douce aux notes de beurre. Le fromage gouda Castello est connu pour sa forme ronde distinctive et sa croûte de cire rouge caractéristique, ce qui le rend visuellement attrayant sur un plateau ou une assiette de fromages. Grâce à sa texture onctueuse et à son goût délicat, le fromage gouda Castello est excellent comme collation, dans les sandwichs ou comme ingrédient dans vos recettes préférées. Qu'il soit dégusté tel quel ou accompagné d'autres ingrédients, le fromage gouda Castello confère une dimension délicieuse à n'importe quelle occasion.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

États-Unis

Hollandtown

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait partiellement écrémé pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, Chlorure de calcium, Rocou (colorant).

Allergènes

lait

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	110 kcal
kJ	460,24 kJ
Matières grasses	8 g
Matières grasses saturées	5 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	220 mg
Potassium	30 mg
Calcium	225 mg
Fer	0 mg