

Castello®

Smoked Gouda 198g

GTIN

654858021290

Numéro de matériel

702129 12x198 g

Méthodes de production et de conservation

conventional

Description

Le fromage gouda fumé Castello est un fromage délicieux et aromatique qui combine parfaitement l'onctuosité du gouda à une délicieuse saveur fumée. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage artisanal est soumis à un processus de boucanage soigneusement contrôlé, qui lui confère un goût riche et distinctif. Le gouda fumé Castello se caractérise par une texture crémeuse et légèrement ferme, avec un arôme fumé audacieux. Il est parfait pour ajouter un élément unique et savoureux aux sandwichs, aux hamburgers ou aux plateaux de fromages. Les notes fumées et crémeuses du fromage gouda fumé Castello créent une expérience gustative mémorable qui ne manquera pas de satisfaire les amateurs de fromage et de rehausser n'importe quel plat avec lequel il est assorti.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

États-Unis

Ferme laitière

Hollandtown

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

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