



Castello®

Fromage gouda fumé 198g



GTIN

654858021290

Numéro de matériel

702129 12x198 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

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 sandwiches, 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 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), Fumée du bois.

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 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	220 mg
Potassium	30 mg
Calcium	225 mg
Fer	0 mg