



Castello®

## Fromage gouda vieilli en tranches 150g



### GTIN

060466104803

### Numéro de matériel

89073 8x150 g

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

### Description

Le fromage gouda vieilli en tranches Castello est un fromage délectable et savoureux qui met en valeur le goût riche et complexe du gouda vieilli. Fabriqué à partir de lait de vache, ce gouda a été soigneusement affiné jusqu'à la perfection, ce qui permet à ses saveurs de prendre de l'ampleur et de s'intensifier au fil du temps. Le fromage gouda vieilli en tranches Castello se caractérise par une texture à la fois ferme et onctueuse, une charmante sucrosité semblable à celle du caramel et des notes de noisette. Le format pratique prétranché permet de déguster facilement ce délicieux fromage sur des sandwiches, des hamburgers ou comme en-cas. Qu'elles soient fondues, grillées ou dégustées telles quelles, les tranches de gouda vieilli Castello constituent un choix de prédilection chez les amateurs de fromage à la recherche d'une expérience gustative audacieuse et inoubliable.

### Informations sur l'entreposage

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

Garder au froid. Ne pas congeler.

### Pays d'origine

Danemark

### Ferme laitière

Arla Foods amba - Polen - PL 32011602

EC

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

### Ingrédients

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

### Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritionnelles pour 21 g

Kcal	80 kcal
kJ	292,6 kJ
Matières grasses	6 g
Matières grasses saturées	4 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	140 mg
Potassium	10 mg
Calcium	175 mg
Fer	0 mg