

**GTIN**

90059441183936

**Numéro de matériel**

48268 1x4.2 kg

**Méthodes de production et de conservation**

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

**Description**

Le fromage havarti Castello avec 25 % de matières grasses en moins constitue une option plus légère pour les amateurs de fromage qui souhaitent profiter des vertus crémeuses du havarti tout en réduisant la teneur en matières grasses. Fabriqué selon le même savoir-faire que le havarti traditionnel, ce fromage offre une texture onctueuse aux notes de beurre et une saveur plus douce. Avec 25 % de matières grasses en moins, il s'agit d'un excellent choix pour ceux qui souhaitent réduire leur consommation de matières grasses tout en continuant à savourer le délicieux goût du fromage havarti. Qu'il soit dégusté dans des sandwichs chauds ou froids ou incorporé à des recettes, le fromage havarti Castello avec 25 % de matières grasses en moins vous permet de retrouver le goût crémeux du havarti dans une version plus légère.

**Informations sur l'entreposage**

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

Garder au froid. Ne pas congeler.

**Pays d'origine Ferme laitière**

Canada

Partie troisième ADL 3610

**Étiquettes**

100% CANADIAN MILK

**Ingrédients**

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Enzyme microbienne.

**Allergènes**

lait, Lait et produits dérivés

**Valeurs nutritives pour 30 g**

<i>Kcal</i>	100 kcal
<i>kJ</i>	418,4 kJ
<i>Matières grasses</i>	6 g
<i>Matières grasses saturées</i>	4 g
<i>Gras trans</i>	0,3 g
<i>Glucides</i>	2 g
<i>Sucre</i>	0 g
<i>Protéines</i>	8 g
<i>Sodium</i>	210 mg
<i>Potassium</i>	20 mg
<i>Calcium</i>	250 mg
<i>Fer</i>	0 mg