

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441183936	48268 1x4.2 kg	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

Valeurs nutritives pour 30 g	
Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
Matières grasses	6 g
Matières grasses saturées	4 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	2 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	210 mg
Potassium	20 mg
Calcium	250 mg
Fer	0 mg