



GTIN	Numéro de matériel
90059441183875	48213 1x4.2 kg

Méthodes de production et de conservation
Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage havarti à l'aneth Castello est un fromage délicieux et savoureux qui conjugue l'onctuosité du havarti et le goût aromatique de l'aneth. Ce fromage est fabriqué de manière experte pour créer un mélange harmonieux de saveurs crémeuses et herbacées. Le fromage havarti procure une base aux accents de beurre légèrement acidulés, tandis que l'aneth apporte une touche rafraîchissante et aromatique. Le fromage havarti à l'aneth Castello convient parfaitement aux sandwichs, aux roulés et aux plateaux de fromages. Son goût vibrant et distinct confère une touche d'élégance et de polyvalence à n'importe quel plat.

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 troisieme ADL 3610

Étiquettes

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Mélange d'épices (aneth, sel, extrait de levure, arôme), Enzyme microbienne, Chlorure de calcium.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	220 mg
Potassium	20 mg
Calcium	175 mg
Fer	0,1 mg