

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441183875	48213 1x4.2 kg	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.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
365 jours	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
- KOSHER - TABLET K
- HALAL



Ingrédients

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

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g	
Kcal	120 kcal
kJ	502 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