

GTIN

90060466143263

Numéro de matériel

40681 1x4.15 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage havarti danois crémeux Castello constitue un fromage onctueux, velouté et gourmand qui ravit les sens. Fabriqué à partir des meilleurs ingrédients et d'un savoir-faire artisanal, ce fromage havarti danois propose un goût riche et crémeux qui fond dans la bouche. Son profil de saveurs douces à base de beurre en fait un choix polyvalent pour un large éventail de créations culinaires. Qu'il soit dégusté seul, accompagné de fruits et de craquelins, ou fondu dans des sandwiches et des omelettes, le fromage havarti danois crémeux Castello ajoute une touche de luxe à n'importe quel plat.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.
Garder au froid. Ne pas congeler.

Taux de gras

60%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

Ingrédients

Lait pasteurisé, sel, culture bactérienne, enzyme microbienne.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

<i>Kcal</i>	130 kcal
<i>kJ</i>	543,4 kJ
<i>Matières grasses</i>	11 g
<i>Matières grasses saturées</i>	7 g
<i>Gras trans</i>	0,4 g
<i>Glucides</i>	0 g
<i>Sucre</i>	0 g
<i>Protéines</i>	6 g
<i>Sodium</i>	240 mg
<i>Potassium</i>	20 mg
<i>Calcium</i>	175 mg
<i>Fer</i>	0 mg