

GTIN

90059441183745

Numéro de matériel

27448 1x4.2 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage havarti fumé Castello est un fromage délicieux et savoureux qui ajoute une touche unique au havarti classique. Ce fromage est soigneusement fumé pour lui conférer un arôme riche et fumé, ajoutant de la profondeur à son goût crémeux de beurre. Grâce à sa texture lisse et semi-ferme, le fromage havarti fumé Castello est idéal lorsqu'il s'agit de le trancher, de le faire fondre ou de le déguster tel quel. Le profil de saveur fumée ajoute une délicieuse complexité aux sandwichs, aux hamburgers ou aux plateaux de charcuteries. Que vous cherchiez à rehausser vos recettes préférées ou à explorer de nouvelles combinaisons de saveurs, le fromage havarti fumé Castello ne manquera pas de ravir vos papilles gustatives grâce à son caractère distinct et savoureux.

Informations sur l'entreposage

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

Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Canada

3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, fumée de bois.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	11 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	230 mg
Potassium	20 mg
Calcium	175 mg
Fer	0,1 mg