

**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 sandwiches, 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.

**Durée de conservation**

365 jours

**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

KOSHER - TABLET K

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

**Ingrédients**

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

**Allergènes**

lait, Lait et produits dérivés

**Valeurs nutritionnelles pour 30 g**

Kcal	120 kcal
kJ	501,6 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