Castello®

Fromage havarti léger en tranches 165g

GTIN

059441180703

Numéro de matériel

19294 12x165 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le havarti en tranches Castello contenant 25 % de matières grasses en moins est un fromage délicieux et sain qui n'impose aucun compromis en matière de goût. Ce fromage havarti en tranches présente la même texture onctueuse et veloutée que le havarti traditionnel, mais avec 25 % de matières grasses en moins. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité élevée, il constitue une solution plus légère sans renoncer à la saveur. Chaque tranche est parfaitement portionnée et prête à être dégustée dans des sandwichs, des roulés ou comme en-cas sans culpabilité. Que vous surveilliez votre consommation de matières grasses ou que vous soyez simplement à la recherche d'une option plus saine, le havarti en tranches Castello avec 25 % de matières grasses en moins vous permet de savourer le goût délectable du fromage havarti dans une version plus légère.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Canada

Ferme laitière

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Enzyme microbienne.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 21 g

Kcal	*70 kcal*
kJ	*292,88 kJ*
Matières grasses	*5 g*
Matières grasses saturées	*3 g*
Gras trans	*0,2 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*6 g*
Sodium	*140 mg*
Potassium	*10 mg*
Calcium	*175 mg*
Fer	*0 mg*