



Castello®

## Aged Havarti Cheese 1.6kg



### GTIN

90060466143270

### Numéro de matériel

58391 3x1.6 kg

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage havarti vieilli Castello est un véritable délice pour les connaisseurs de fromage à la recherche d'une expérience gustative unique et complexe. Ce fromage artisanal est soigneusement mûri jusqu'à la perfection, ce qui permet à ses saveurs de prendre de l'ampleur et de s'intensifier au fil du temps. Doté d'une texture à la fois ferme et crémeuse, le havarti vieilli Castello propose une délicieuse combinaison de notes acidulées et de nuances de noisettes. Chaque bouchée révèle une profondeur de saveurs allant d'un profil légèrement sucré à un caractère agréablement piquant. Qu'il soit dégusté sur un plateau de fromages, assorti de fruits et de noix ou incorporé à des recettes gastronomiques, le fromage havarti vieilli Castello confère une touche de sophistication et de richesse à toute occasion.

### Informations sur l'entreposage

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

Garder au froid. Ne pas congeler.

### Taux de gras

55%

### Pays d'origine Ferme laitière

Pologne

3. party plant

### Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne.

### Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
Matières grasses	11 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	220 mg
Potassium	20 mg
Calcium	200 mg
Fer	0 mg

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART