



Castello®

## Fromage havarti vieilli 200g



### GTIN

060466088608

### Numéro de matériel

85503 12x200 g

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

### 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

Danemark

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

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

### Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne.

### Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,4 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