



Castello®

## Fromage marbré en tranches 165g



### GTIN

059441180772

### Numéro de matériel

20263 12x165 g

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage marbré en tranches Castello présente un délicieux mélange de saveurs et de textures dans un format pratique en tranches. Ce fromage marbré combine le goût crémeux et doux du cheddar, sans colorants ni agents de conservation artificiels.

Chaque tranche est soigneusement préparée pour offrir un équilibre harmonieux de saveurs. Le fromage marbré en tranches Castello est parfait pour les sandwiches, les hamburgers ou comme ingrédient polyvalent dans une variété de recettes. Grâce à son aspect marbré attrayant et à son goût délicieux, le fromage marbré en tranches Castello agrmente n'importe quel plat d'une touche d'élégance.

### Informations sur l'entreposage

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

Garder au froid. Ne pas congeler.

### Pays d'origine Ferme laitière

Canada

Concord - CA 1400

### Étiquettes

100% CANADIAN MILK

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

### Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Rocou (colorant).

### Allergènes

lait

### Valeurs nutritives pour 21 g

Kcal	80 kcal
kJ	334,72 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	140 mg
Potassium	20 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg