Castello®

Piave Mezzano Cheese Wheel 6kg

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441184520	70787 1x6 kg	conventional, pasteurisation

Description

Le fromage Piave Mezzano Castello est un fromage italien délicieux et savoureux originaire de la région de la Vénétie. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage à pâte semi-dure possède une texture à la fois veloutée et ferme, ainsi qu'une saveur douce et noisetée. Le fromage Piave Mezzano Castello est affiné pendant une période modérée, ce qui permet à ses saveurs de se révéler et de s'intensifier. Il se caractérise par un goût complexe, avec des notes de caramel et de fruits. Ce fromage polyvalent peut être dégusté tel quel, râpé sur des salades ou utilisé dans diverses recettes.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine	Ferme laitière
Italie	3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ARLA PRO. PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.Croûte n'est pas comestible.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*543,92 kJ/130 kcal*
Matières grasses	*11 g*
Matières grasses saturées	*7 g*
Gras trans	*0,2 g*
Glucides	*0 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*8 g*
Sodium	*190 mg*
Potassium	*30 mg*
Calcium	*250 mg*
Fer	*0 mg*