

GTIN

90059441184520

Numéro de matériel

70787 1x6 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par 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 noisétée. 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.

Allergènes

lait

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	130 kcal
kJ	543,92 kJ
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