

Castello®

Fromage Piave Vecchio Oro en meule 6kg

GTIN

90059441184575

Numéro de matériel

70874 1x6 kg

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le fromage Piave Vecchio Oro Castello est un fromage italien exceptionnel et artisanal qui représente le summum de la qualité et de la saveur. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage vieilli est méticuleusement confectionné et affiné au cours d'une période prolongée afin de lui conférer son goût exquis. Le fromage Piave Vecchio Oro de Castello se caractérise par une texture ferme et friable et un profil gustatif riche et complexe. Il présente des notes de caramel, de noix grillées et une délicieuse touche sucrée. Ce fromage exceptionnel est excellent lorsqu'il est râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades, ajoutant ainsi une touche luxueuse à vos plats. Le fromage Piave Vecchio Oro Castello constitue un véritable trésor pour les connaisseurs, offrant une expérience gustative inoubliable qui incarne l'essence même d'un artisanat de qualité supérieure.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Italie

Ferme laitière

3. party plant

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	*585,76 kJ/140 kcal*
Matières grasses	*11 g*
Matières grasses saturées	*8 g*
Gras trans	*0,3 g*
Glucides	*0 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*9 g*
Sodium	*230 mg*
Potassium	*30 mg*
Calcium	*300 mg*
Fer	*0 mg*