

# Fromage provolone en tranches 165g

| GTIN         | Numéro de matériel |
|--------------|--------------------|
| 059441180789 | 20264 12x165 g     |

| Méthodes de production et de conservation |
|-------------------------------------------|
| conventional, pasteurisation              |

## Description

Le fromage provolone en tranches Castello est un fromage délicieux et polyvalent qui ajoute une touche italienne à vos repas. Ce fromage provolone est connu pour sa texture semi-ferme et son goût doux, mais distinct. Chaque tranche est parfaitement portionnée et prête à être dégustée de diverses façons. Que vous l'ajoutiez à des sandwichs, que vous le fassiez fondre sur des hamburgers ou des pizzas, ou que vous l'incorporiez à vos recettes préférées, le fromage provolone en tranches Castello confère une touche crémeuse et légèrement acidulée à vos plats.

## 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



## Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Culture bactérienne, Lipase.

## Allergiens

lait

## Valeurs nutritonnelles pour 21 g

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Kcal                      | 70 kcal   |
| kJ                        | 292,88 kJ |
| Matières grasses          | 5 g       |
| Matières grasses saturées | 3 g       |
| Gras trans                | 0,2 g     |
| Glucides                  | 1 g       |
| Sucre                     | 0 g       |
| Protéines                 | 5 g       |
| Sodium                    | 140 mg    |
| Potassium                 | 20 mg     |
| Calcium                   | 175 mg    |
| Fer                       | 0 mg      |