



Castello®
Sliced Swiss 145g



GTIN

059441180826

Numéro de matériel

20266 12x145 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage suisse en tranches Castello est un fromage délicieux et polyvalent qui ajoute une touche de gourmandise suisse à vos plats. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité supérieure, ce fromage suisse propose une texture veloutée et onctueuse au goût doux de noisette. Chaque tranche est parfaitement portionnée et prête à être dégustée de toutes sortes de façons. Qu'il soit utilisé dans des sandwichs chauds ou froids, ou comme délicieux complément à un plateau de fromages, le fromage suisse en tranches Castello confère une saveur riche et distincte à vos créations culinaires. Sa capacité à fondre et sa saveur délicate en font un choix de prédilection parmi les amateurs de fromage.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada 3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK SANS LACTOSE



Ingrédients

Lait pasteurisé Sel, Enzyme microbienne, Culture bactérienne,.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 18 g	
Kcal	70 kcal
kJ	292,88 kJ
Matières grasses	5 g
Matières grasses saturées	3 g
Gras trans	0,1 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	95 mg
Potassium	10 mg
Calcium	125 mg
Fer	0,1 mg