Castello®

Fromage suisse en tranches 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

Canada

Ferme laitière

3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

SANS LACTOSE

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé Sel, Enzyme microbienne, Culture bactérienne,.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 18 g

Kcal	*70 kcal*
kJ	*292,6 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*