



|              |                    |
|--------------|--------------------|
| GTIN         | Numéro de matériel |
| 059441182073 | 48374 12x125 g     |

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

Description

Le fromage suisse léger Castello constitue une option délicieuse et savoureuse qui ne fait aucun compromis sur le goût. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité supérieure, ce fromage propose une saveur douce et noisétée, ainsi qu'une texture veloutée et crémeuse. Le fromage suisse léger Castello est un choix polyvalent, parfait pour ajouter une touche de gourmandise suisse aux sandwiches, aux omelettes ou aux salades.

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 partiellement écrémé pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Culture bactérienne.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 18 g

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Kcal                      | 50 kcal  |
| kJ                        | 209,2 kJ |
| Matières grasses          | 3 g      |
| Matières grasses saturées | 2 g      |
| Gras trans                | 0,1 g    |
| Glucides                  | 0 g      |
| Sucre                     | 0 g      |
| Protéines                 | 6 g      |
| Sodium                    | 55 mg    |
| Potassium                 | 10 mg    |
| Calcium                   | 200 mg   |
| Fer                       | 0 mg     |