

**ARLA
PRO.**



CASTELLO®

Danablu Zachte Kaas 50+ 125 g

Zoals de naam al doet vermoeden, is Danablu (of Danish Blue) een traditionele Deense kaassoort. Hij is zo uniek dat hij zelfs een officiële EU-status van Beschermde Geografische Aanduiding heeft. Dat betekent dat alleen kazen die in Denemarken volgens alle specifieke productie-technieken worden geproduceerd, de naam Danablu mogen verdienen. Castello Danablu wordt geproduceerd in de zuivelfabriek van Høgelund, in het zuidoostelijke deel van Denemarken. Onze kaasmakers hebben de traditionele technieken gevolgd en de beste kwaliteiten van deze kaas verder versterkt. Het resultaat? Een assortiment vol ingewikkelde smaken en uitgesproken scherpe noten.

Productie- en conserveringsmethoden

☒ conventioneel, pasteurisation



CASTELLO®

Danablu Zachte Kaas 50+ 125 g

EAN

5760466860499

Materiaalnummer

27365 8x125 g

Houdbaarheid

90 dagen

Opslaginformatie

Temperatuur (min): 2 °C. Temperatuur (max): 7 °C.
Gekoeld bewaren (max. 7°C). Ten minste houdbaar tot:
zie verpakking.

Vetgehalte

50%

Land van herkomst

Denemarken

Labels

GROENE PUNT

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Ingrediënten

Ingrediënten: MELK, zout, zuursel (MELK), microbieel stremsel, schimmelcultuur

Allergenen

melk

Voedingswaarden per 100 g

Kcal	341 kcal
kJ	1415 kJ
Vet	29 g
Verzadigd vet	18 g
Koolhydraten	0,5 g
Suiker	0,5 g
Eiwitten	20 g
Zout	3,3 g