



Castello® Tickler™

Fromage cheddar extra-affiné 200g



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
060466088622	85501 12x200 g	Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage cheddar extra-affiné Castello est un fromage riche et robuste qui dégage une saveur intense et corsée. Fabriqué à partir de lait de vache, ce cheddar est soigneusement affiné jusqu'à la perfection, ce qui permet à ses saveurs de prendre de l'ampleur et de s'intensifier au fil du temps. Grâce à sa texture friable et à son goût prononcé, le fromage cheddar extra-affiné Castello propose un délicieux équilibre entre son profil piquant et sa texture crémeuse. Il est parfait pour ceux qui recherchent un fromage fort et audacieux. Qu'il soit servi sur un plateau de fromages, râpé sur des plats ou utilisé en cuisson, le fromage cheddar extra-affiné Castello confère une saveur distincte et inoubliable à n'importe quelle création culinaire.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine	Ferme laitière
Canada	Partie troisieme ADL 3610



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne.

Allergiens

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

<i>Kcal</i>	130 kcal
<i>kJ</i>	543,4 kJ
<i>Matières grasses</i>	10 g
<i>Matières grasses saturées</i>	7 g
<i>Gras trans</i>	0,4 g
<i>Glucides</i>	0 g
<i>Sucre</i>	0 g
<i>Protéines</i>	8 g
<i>Sodium</i>	220 mg
<i>Potassium</i>	20 mg
<i>Calcium</i>	200 mg
<i>Fer</i>	0 mg