

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441183745	27448 1x4.2 kg	Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage havarti fumé Castello est un fromage délicieux et savoureux qui ajoute une touche unique au havarti classique. Ce fromage est soigneusement fumé pour lui conférer un arôme riche et fumé, ajoutant de la profondeur à son goût crémeux de beurre. Grâce à sa texture lisse et semi-ferme, le fromage havarti fumé Castello est idéal lorsqu'il s'agit de le trancher, de le faire fondre ou de le déguster tel quel. Le profil de saveur fumée ajoute une délicieuse complexité aux sandwichs, aux hamburgers ou aux plateaux de charcuteries. Que vous cherchiez à rehausser vos recettes préférées ou à explorer de nouvelles combinaisons de saveurs, le fromage havarti fumé Castello ne manquera pas de ravir vos papilles gustatives grâce à son caractère distinct et savoureux.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
365 jours	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
- KOSHER - TABLET K



Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, fumée de bois.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g	
Kcal	120 kcal
kJ	501,6 kJ
Matières grasses	11 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	230 mg
Potassium	20 mg
Calcium	175 mg
Fer	0,1 mg