



Castello®

Fromage havarti fumé en tranches 145g



GTIN

059441182691

Numéro de matériel

57227 12x145 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage havarti fumé en tranches Castello est une combinaison délectable de fromage havarti crémeux et d'un soupçon de saveur fumée. Fabriqué avec expertise, ce fromage est soigneusement boucané pour lui conférer un goût fumé riche et distinct. Chaque tranche présente une texture onctueuse aux notes de beurre, tandis que les nuances fumées accentuent sa profondeur et sa complexité. Qu'il soit servi dans un sandwich, un hamburger ou sur un plateau de charcuteries, le fromage havarti fumé en tranches Castello ravira à coup sûr vos papilles gustatives.

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 KOSHER - TABLET K



Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Enzyme microbienne, Fumée de bois.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 21 g

Kcal	80 kcal
kJ	292,6 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	160 mg
Potassium	10 mg
Calcium	125 mg
Fer	0 mg