



Il Castello

Cod.: 11107

"Le Château" - Fromage à pâte molle à trois laits et à croûte fleurie

Fromage à trois laits, élaboré à partir de lait de vache, de brebis et de chèvre, à la croûte légèrement fleurie, c'est un fromage au goût très délicat de tomate et particulièrement adapté à tous les palais. La proportion inégale des trois types de lait fait que le lait de chèvre ne l'emporte pas sur les autres et libère donc les arômes de manière douce, garantissant ainsi la possibilité d'être apprécié même par ceux qui n'aiment pas habituellement les fromages de chèvres.

Une fois ouvert on peut voir les beaux yeux qui caractérisent ce fromage, homogène et régulier, la pâte aura tendance à crémer légèrement une fois la forme commencée.

Ingrédients:

LAIT de vache, LAIT de brebis, LAIT de chèvre pasteurisé, crème pasteurisée, présure et sel.

Allergènes: Lait et dérivés du lait

Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Spéciaux

Type de lait:

Brebis, Chèvre, Mélange 3 laits, Vache

Traitement du lait:

Lait pasteurisé

Disponibilité:

Presque toujours disponible

Pays de traite:

Brebis: Italie
Chèvre: Espagne
Vache: Italie

Pays de transformation:

Italie

Unité de mesure :

Kilo

Type d'emballage :

Forme enveloppée individuellement dans un film

Poids par pièce :

Environ 1,4 kg

Pièces par colis :

1 forme

Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

Durée du produit emballé :

25 jours

Commande minimum :

1 forme

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

Valeur Energetique:	327 Kcal / 1355 KJ
Gras	28g
Dont acides gras saturés	20g
Hydrates de carbone	1,4g
Dont les sucres	1,4g
Protéines	18g
Sel	1,25g