



Castello Økologisk Brie 150g



Halal – næringsmiddel tilpasset islamske diettregler

Fremstilt av 100% økologisk melk. Smaken er mild og rund. Castello økologisk brie er en halvfast ost, som utvikles med tiden og blir mer kremet. Smaken, som er mild og syrlig i starten får mer aromatiske toner a la champignon med alderen.

Varenummer: 22140 | EPD-nummer: 501445 | GTIN: 05740200016153



PRODUSENT:
Arla Foods AS

VAREMERKE:
Castello

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 231 41 860
forbruker@arlafoods.com
www.arla.no/

**23 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Castello**

Ingredienser

Økologisk pasteurisert **melk** og **fløte**, salt, melkesyre-kultur, Osteløype (animalsk), Hvitmugg-kultur

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 322 kJ/ 319 kcal
Fett	28,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	18,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	16,00 g (48% *)
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	Ost
Varenummer	22140
EPD-nummer	501445
GTIN	05740200016153
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.08.2015
Oppdatert dato	14.10.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	46 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	26 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>