

Arla Foods te propone el mejor aperitivo con Castello White

? Se trata de un queso que no contiene gluten, característica que lo convierte en un producto apto para celíacos

Arla Foods, empresa dedicada a la elaboración de productos lácteos 100% naturales, hace honor a su filosofía "Pasión por la naturaleza" y amplía su ya conocida gama Castello con distintas variedades adaptadas a todos los gustos. Castello White recibe su nombre del tipo de moho que se utiliza para su elaboración. Igual que el brie o el camembert, pertenece a la familia de quesos de pasta blanda. La combinación de su fina capa exterior con la cremosidad de su interior produce un sabor suave y ampuloso.

Se trata de un queso perfecto para tomar como aperitivo o como entrante. Unas buenas nueces y un vino tinto afrutado, como puedan ser los jóvenes alaveses son la combinación perfecta para acompañar a este queso. Es recomendable sacar el vino de la nevera una media hora antes de degustarlo.

Además, Castello White también puede utilizarse en pizzas, platos de pasta, ensaladas o salsas. Puede encontrarse en establecimientos como Carrefour, Eroski y Consum.

Arla Foods cuenta con su propio espacio en facebook (www.facebook.com/naturarlarla) donde compartir la pasión por la naturaleza en el que ofrece, de forma periódica, novedades sobre Castello y sus variantes.
