

Castello Black, la joya de la corona de Arla Foods

? 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, presenta Castello Black, un azul intenso y de cremosidad única.

Con un sabor persistente y sabroso desde el primer instante, su nombre, Black, responde al color de sus vetas y del queso en general. Al abrirlo, lo primero que se ve es una superficie azul oscura que muestra que nos encontramos ante un verdadero azul madurado.

Se trata de un queso perfecto para tomar como aperitivo o como entrante. Un buen tinto navarro de taninos intensos, un tinto de Burdeos o un Sauternes son excelentes compañeros de este exquisito y extra cremoso queso azul. Es recomendable sacarlo de la nevera una media hora antes de degustarlo.

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

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.
