

## Fromage à la crème nature 16kg

**GTIN**

060466171614

**Numéro de matériel**

595807 1x16 kg

**Méthodes de production et de conservation**

Méthode de production traditionnelle

**Description**

Le fromage à la crème nature Tre Stelle constitue un produit laitier classique et polyvalent qui ajoute une touche d'onctuosité à vos recettes préférées. Fabriqué à partir d'ingrédients naturels de qualité élevée, ce fromage à la crème présente une texture onctueuse et veloutée, ce qui en fait un produit facile à tartiner ou à incorporer à vos plats. Le fromage à la crème nature Tre Stelle dégage une saveur douce et légèrement acidulée, qui se marie bien à des ingrédients aussi bien sucrés que salés. Qu'il soit tartiné sur des bagels, utilisé comme base pour des trempettes et des tartinades, ou incorporé à des produits de boulangerie, le fromage à la crème nature Tre Stelle ajoute une dimension crémeuse et luxueuse à n'importe quel plat. Il s'agit d'un produit de base en cuisine pour ceux qui recherchent un fromage à la crème pur et délicieux.

**Durée de conservation**

191 jours

**Informations sur l'entreposage**

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

**Pays d'origine Ferme laitière**

Danemark

Holstebro CreamCheese - DK M198 EC

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

**Ingrédients**

Lait écrémé et crème pasteurisés, Culture bactérienne.

**Allergènes**

lait, lactose, Lait et produits dérivés, Lactose

**Valeurs nutritionnelles pour 30 g**

<i>Kcal</i>	90 kcal
<i>kJ</i>	180 kJ
<i>Matières grasses</i>	9 g
<i>Matières grasses saturées</i>	6 g
<i>Gras trans</i>	0,3 g
<i>Glucides</i>	1 g
<i>Sucre</i>	1 g
<i>Protéines</i>	2 g
<i>Sodium</i>	10 mg
<i>Potassium</i>	30 mg
<i>Calcium</i>	30 mg
<i>Fer</i>	0 mg