



Tre Stelle®

# Fromage bocconcini 2kg



## GTIN

059441001138

## Numéro de matériel

70515 1x2 kg

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

## Description

Le fromage bocconcini Tre Stelle est un fromage délicieux et polyvalent qui ajoute une touche d'élégance à vos créations culinaires. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce qui lui confère une texture crémeuse et délicate. Le fromage bocconcini Tre Stelle se caractérise par son goût doux et laiteux qui se marie parfaitement à une variété d'ingrédients, ce qui en fait un choix polyvalent pour les salades, les sandwiches, les pizzas, ou encore, à déguster tel quel. Que vous souhaitiez créer une salade classique ou ajouter un élément onctueux à vos recettes préférées, le fromage bocconcini Tre Stelle constitue un choix délicieux et satisfaisant qui enrichira vos plats grâce à son goût crémeux.

## Informations sur l'entreposage

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

## Pays d'origine Ferme laitière

Canada Concord - CA 1400

## Étiquettes

100% CANADIAN MILK



## Ingrédients

Lait pasteurisé, chlorure de calcium, enzyme microbienne, culture bactérienne. Conditionné de l'eau avec sorbate de potassium.

## Allergènes

lait

## Valeurs nutritonnelles pour 30 g

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Kcal                      | 80 kcal   |
| kJ                        | 334,72 kJ |
| Matières grasses          | 7 g       |
| Matières grasses saturées | 4,5 g     |
| Gras trans                | 0,3 g     |
| Glucides                  | 0 g       |
| Sucre                     | 0 g       |
| Protéines                 | 6 g       |
| Sodium                    | 10 mg     |
| Potassium                 | 10 mg     |
| Calcium                   | 125 mg    |
| Fer                       | 0 mg      |