



GTIN	Numéro de matériel
059441181472	24298 1x2.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Les perles de fromage bocconcini Tre Stelle sont de véritables petits bijoux de la taille d’une bouchée débordants de fraîcheur et d’onctuosité. Ces merveilleuses perles sont fabriquées à partir de produits laitiers canadiens à 100 % et confectionnées avec soin pour garantir leur délicate texture veloutée. Le fromage bocconcini en perles Tre Stelle ajoute à coup sûr une touche de finesse aux salades, aux brochettes et aux plateaux d'antipasto. Leur saveur douce et laiteuse se marie bien à une variété d'ingrédients, ce qui vous permet de créer une multitude de plats aussi raffinés que savoureux. Que vous cherchiez à rehausser vos recettes préférées ou à créer des hors-d'œuvre spectaculaires, le fromage bocconcini en perles Tre Stelle s'avère un choix délicieux qui procure une explosion de saveur à chaque bouchée.

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