



Tre Stelle®

## Light Bocconcini Cheese 200g



### GTIN

059441000919

### Numéro de matériel

70503 6x200 g

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage bocconcini léger Tre Stelle représente une option sans culpabilité pour les amateurs de fromage à la recherche d'une solution moins grasse. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage offre toutes les qualités onctueuses du bocconcini traditionnel, mais avec une teneur réduite en matières grasses. Grâce à sa texture veloutée et délicate, le fromage bocconcini léger Tre Stelle est parfait pour les consommateurs qui recherchent une option plus saine sans faire de compromis en matière de goût. Qu'il soit incorporé à des salades ou à des sandwiches, ou qu'il serve de garniture à des pizzas, ce fromage ajoute une touche de légèreté et de saveur à vos plats préférés.

### 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

SANS ARÔMES ARTIFICIELS

### Ingrédients

Lait pasteurisé, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Culture bactérienne. Conditionné de l'eau avec sorbate de potassium.

### Allergènes

lait

### Valeurs nutritives pour 30 g

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Kcal                      | 70 kcal   |
| kJ                        | 292,88 kJ |
| Matières grasses          | 3,5 g     |
| Matières grasses saturées | 2,5 g     |
| Gras trans                | 0,1 g     |
| Glucides                  | 1 g       |
| Sucre                     | 0 g       |
| Protéines                 | 8 g       |
| Sodium                    | 4 mg      |
| Potassium                 | 10 mg     |
| Calcium                   | 150 mg    |
| Fer                       | 0 mg      |

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART