



Tre Stelle®

Fromage cheddar en copeaux 2.5kg



GTIN

059441004535

Numéro de matériel

70652 4x2.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage cheddar en copeaux Tre Stelle constitue un choix polyvalent et délicieux qui confère une saveur riche et acidulée à vos plats préférés. Le cheddar en copeaux Tre Stelle fond merveilleusement bien, ce qui en fait le fromage idéal pour les nachos, les hamburgers ou les pommes de terre au four. Le goût prononcé et savoureux du cheddar en copeaux Tre Stelle ajoute de la profondeur aux ragoûts, au macaroni au fromage et à d'autres recettes savoureuses. Qu'il soit utilisé comme garniture, incorporé à des recettes ou dégusté tel quel, le fromage cheddar en copeaux Tre Stelle s'avère un choix de prédilection pour agrémenter vos repas d'une pointe de bonheur fromager.

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, Sel, Chlorure de calcium, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, Rocou (colorant), Cellulose (pour faciliter l'utilisation).

Allergènes

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	9 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	200 mg
Potassium	20 mg
Calcium	225 mg
Fer	0,1 mg