



Tre Stelle®

Fromage cheddar fumé en copeaux 1kg



GTIN

059441185609

Numéro de matériel

604635 2x1 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Délicieux fromage Cheddar fumé à la perfection et râpé pour une utilisation facile.

Durée de conservation

139 jours

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Canada

Ferme laitière

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Fumée de bois, Cellulose (pour faciliter l'utilisation).

Allergènes

lait, lactose, Lait et produits dérivés, Lactose

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	210 mg
Potassium	20 mg
Calcium	225 mg
Fer	0,1 mg