



Tre Stelle®

Smoked Cheddar Cheese Loaf 3.4kg



GTIN

90059441184353

Numéro de matériel

70578 2x3.4 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage cheddar fumé Tre Stelle est un fromage délicieux et savoureux qui conjugue l'onctuosité du cheddar à une touche d'audace. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage est soumis à un processus de fumage soigneusement contrôlé qui lui confère une saveur riche et boucanée. Il constitue un excellent moyen d'ajouter une dimension unique et savoureuse aux sandwiches, aux hamburgers et aux plateaux de fromages. Qu'il soit dégusté seul ou fondu dans des recettes, le fromage cheddar fumé Tre Stelle ajoute un délicieux caractère fumé à vos créations culinaires, vous offrant ainsi une expérience gustative inoubliable.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada 3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Fumée de bois.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles 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