



Tre Stelle®

Fromage cheddar fumé en tranches 500g



GTIN

90059441183738

Numéro de matériel

24663 12x500 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le cheddar fumé en tranches Tre Stelle est un fromage délectable qui agrmente vos plats d'une touche de fumée. Ce cheddar est fumé de façon experte pour lui conférer un goût riche et savoureux. Chaque tranche offre une texture veloutée aux notes de beurre avec un soupçon de fumée délicieuse, parfaite pour les sandwiches, les hamburgers ou pour ajouter un élément fumé à une nouvelle création culinaire. Sa polyvalence et ses saveurs prononcées en font un choix de prédilection pour ceux qui aiment ajouter du caractère audacieux à leurs repas.

Durée de conservation

270 jours

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

KOSHER - TABLET K

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

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

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 21 g

Kcal	90 kcal
kJ	334,4 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	140 mg
Potassium	20 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg