



Tre Stelle®

## Fromage cheddar mi-fort 5kg



### GTIN

90059441184452

### Numéro de matériel

70705 1x5 kg

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage cheddar mi-fort Tre Stelle est un fromage classique et polyvalent qui se distingue par sa saveur équilibrée et onctueuse. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage cheddar mi-fort atteint l'équilibre parfait entre le doux et le corsé, et il est parfait pour une vaste gamme d'utilisations. Il peut être dégusté dans des sandwichs, fondu dans des recettes telles que le macaroni au fromage, ou simplement savouré tel quel. Grâce à son goût riche et satisfaisant, le fromage cheddar mi-fort Tre Stelle confère une touche délicieuse et réconfortante à n'importe quel plat.

### Informations sur l'entreposage

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

### Pays d'origine Ferme laitière

Canada

Partie troisième ADL 3610

### Étiquettes

100% CANADIAN MILK

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

### Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Rocou (colorant).

### Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	190 mg
Potassium	30 mg
Calcium	250 mg
Fer	0 mg