



GTIN

90059441183905

Numéro de matériel

48232 1x12 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage feta traditionnel Tre Stelle est un fromage classique et authentique qui évoque le goût de la Grèce dans votre assiette. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, il est élaboré à base de lait de la plus haute qualité et offre un goût riche et distinctif que les amateurs de fromage adorent. Le fromage feta traditionnel Tre Stelle peut être émietté pour garnir des salades, des légumes grillés ou des plats d'inspiration méditerranéenne. Sa polyvalence et ses saveurs audacieuses en font un ingrédient incontournable de votre répertoire culinaire.

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 troisieme ADL 3610



Ingrédients

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

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	100 kcal
kJ	334,4 kJ
Matières grasses	8 g
Matières grasses saturées	5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	340 mg
Potassium	20 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg