



Tre Stelle®

Fromage feta traditionnel 3kg



GTIN

00060466912217

Numéro de matériel

48233 1x3 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.

Durée de conservation

320 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

Partie troisieme ADL 3610

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurise, Culture bacterienne, Sel, Enzyme microbienne, Chlorure de calcium, Lipase. Conditionne dans la saumure (eau, sel, acide lactique).

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	376,2 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	310 mg
Potassium	20 mg
Calcium	75 mg
Fer	0,1 mg