



Tre Stelle®

Lactose-Free Traditional Feta Cheese 200g



GTIN

059441183360

Numéro de matériel

602116 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage feta traditionnel sans lactose Tre Stelle est un fromage délicieux et polyvalent qui convient aux personnes souffrant d'intolérance au lactose. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 % et d'ingrédients de qualité élevée, ce fromage feta conserve toutes les saveurs et textures traditionnelles du feta classique, mais sans le lactose. Qu'il soit saupoudré sur des salades, émietté sur des pâtes ou incorporé à diverses recettes, le fromage feta traditionnel sans lactose Tre Stelle vous permet de savourer le goût authentique du feta sans avoir à vous préoccuper du lactose.

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

SANS LACTOSE

SANS ARÔMES ARTIFICIELS

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Enzyme microbienne, Chlorure de calcium, Lipase. Conditionnés dans la saumure (eau, sel, acide lactique).

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	376,56 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