

Fromage Grana Padano en meule 36kg

GTIN

90059441184261

Numéro de matériel

70547 1x36 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Grana Padano Tre Stelle est un fromage italien authentique et savoureux qui agrément vos créations culinaires d'une touche de tradition. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage Grana Padano est soigneusement élaboré et affiné à la perfection, ce qui lui confère une saveur riche et distinctive, caractérisée par une texture friable et granuleuse, avec des notes salées et noisetées qui s'intensifient au fil du temps. Il est parfait lorsqu'il est râpé sur des pâtes, des salades ou des risottos, ajoutant ainsi une délicieuse pointe de saveur à vos plats. Qu'il soit utilisé comme garniture ou comme ingrédient principal ou qu'il soit dégusté tel quel, le fromage Grana Padano Tre Stelle évoque l'essence de la cuisine italienne sur votre table, offrant une expérience fromagère des plus satisfaisantes.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Italie

3. party plant

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure, Lysozyme (de blanc d'oeuf). Croûte non comestible.

Allergènes

œufs, lait, Oeufs et produits dérivés, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	501,6 kJ
Matières grasses	9 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	10 g
Sodium	190 mg
Potassium	40 mg
Calcium	300 mg
Fer	0 mg