



Tre Stelle®
Fromage Grana Padano en pointe 200g



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
059441181038	21576 12x200 g	Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Grana Padano Tre Stelle est un fromage italien de première qualité qui incarne le riche héritage des fromagers italiens. Ce fromage est soigneusement fabriqué selon les règles strictes du consortium et affiné pendant au moins 16 mois pour qu'il déploie sa saveur et sa texture distinctives. Le fromage Tre Stelle Grana Padano présente une texture dure et granuleuse et un goût savoureux légèrement sucré. Ses notes de noix et de fruits en font un fromage polyvalent qui se marie bien avec une grande variété de plats. Qu'il soit râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades ou qu'il soit dégusté seul, le fromage Grana Padano Tre Stelle rehausse vos créations culinaires d'une délicieuse profondeur de goût.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
180 jours	Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine	Ferme laitière
Italie	3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



Ingrédients

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

Allergiens

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

Valeurs nutritonnelles pour 30 g	
Kcal	120 kcal
kJ	448 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