

Tre Stelle®

Fromage Grana Padano en pointe 200g

GTIN

059441181038

Numéro de matériel

21576 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, 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.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Italie

Ferme laitière

3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

œufs, lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*502,08 kJ/120 kcal*
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*