



Tre Stelle®

Fromage Grana Padano en pointe 200g



GTIN

059441181038

Numéro de matériel

21576 12x200 g

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 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 Ferme laitière

Italie

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)

Allergènes

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

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 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