



Tre Stelle®

Fromage Grana Padano Scelto 1kg



GTIN

90059441183776

Numéro de matériel

27683 4x1 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 de première qualité qui incarne le riche héritage des fromagers italiens. Grâce à sa texture dure et granuleuse, ce fromage présente un délicieux croquant et une riche saveur de noisette. Le fromage Grana Padano Tre Stelle est fabriqué à partir du meilleur lait de vache et affiné pendant au moins 16 mois, ce qui lui confère ses caractéristiques distinctes. 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 la profondeur des saveurs et apporte une touche d'élégance à n'importe quel plat.

Durée de conservation

365 jours

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 nutritionnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	1674 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