



GTIN

90059441184322

Numéro de matériel

70569 1x4 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Grana Padano Scelto Tre Stelle est un fromage italien de qualité supérieure, soigneusement sélectionné, qui se distingue par son goût authentique. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage Grana Padano est affiné à la perfection, ce qui lui confère une saveur riche et complexe. Le Grana Padano Scelto Tre Stelle présente une texture dense et cristalline, aux nuances salées et noisettées. Il est parfait lorsqu'il est râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades, ajoutant un caractère distinctif et une dimension savoureuse à vos plats. La qualité exceptionnelle et le savoir-faire du fromage Grana Padano Scelto Tre Stelle en font un choix de prédilection chez les passionnés de fromage et tous ceux qui recherchent une expérience exquise de fromage italien.

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



Ingrédients

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

Allergiens

œufs, lait

Valeurs nutritonnelles 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