Tre Stelle®

Fromage Grana Padano Scelto en ¼ de meule 8kg

GTIN

90059441184308

Numéro de matériel

70563 1x8 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 noisetées. 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

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, Oeufs et produits dérivés, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	*120 kcal*
kJ	*501,6 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*