



Emmi

Fromage gruyère suisse 2.5kg



GTIN

97610900023519

Numéro de matériel

70685 2x2.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le gruyère suisse est un fromage de qualité supérieure qui conjugue les saveurs complexes et noisetées du fromage suisse aux caractéristiques distinctives du gruyère. Fabriqué à partir d'ingrédients de haute qualité, ce fromage est élaboré avec expertise pour garantir une expérience gustative riche et savoureuse. Grâce à sa texture à la fois ferme et crémeuse, le fromage gruyère suisse propose un délicieux équilibre entre son profil sucré et son léger goût de noisette. Qu'il soit servi sur un plateau de fromages, fondu dans des sandwiches ou incorporé à des recettes gastronomiques, ce fromage ajoute une touche de sophistication et de profondeur à n'importe quelle création culinaire.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Suisse

Ferme laitière

3. party plant



Ingrédients

Lait cru, Sel, Culture bactérienne, Présure.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,4 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	180 mg
Potassium	30 mg
Calcium	250 mg
Fer	0,1 mg