



| GTIN           | Numéro de matériel |
|----------------|--------------------|
| 90059441184858 | 70791 1x36 kg      |

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage gruyère suisse est un fromage remarquable reconnu pour sa saveur riche et complexe. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité élevée, ce fromage présente une texture ferme et dense, à la fois crémeuse et légèrement friable. Grâce à son goût distinctif de noisette aux accents sucrés, le fromage gruyère suisse ajoute une délicieuse profondeur de goût à n'importe quel plat. Qu'il soit servi sur un plateau de fromages, fondu dans des sandwichs ou râpé sur des recettes, le fromage gruyère suisse confère une touche de sophistication et de polyvalence à toutes vos créations culinaires.

Informations sur l'entreposage

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

| Pays d'origine | Ferme laitière |
|----------------|----------------|
| Suisse         | 3. party plant |



Ingrédients

Lait cru, Sel, Culture bactérienne, Présure.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Kcal                      | 120 kcal  |
| kJ                        | 502,08 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    |