

# Fromage gruyère suisse vieilli en grotte 36kg

## GTIN

90059441184858

## Numéro de matériel

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

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

## Ingrédients

Lait cru, Sel, Culture bactérienne, Présure.

## Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

## Valeurs nutritives pour 30 g

<i>Kcal</i>	120 kcal
<i>kJ</i>	501,6 kJ
<i>Matières grasses</i>	10 g
<i>Matières grasses saturées</i>	6 g
<i>Gras trans</i>	0,4 g
<i>Glucides</i>	0 g
<i>Sucre</i>	0 g
<i>Protéines</i>	8 g
<i>Sodium</i>	180 mg
<i>Potassium</i>	30 mg
<i>Calcium</i>	250 mg
<i>Fer</i>	0,1 mg