



Tre Stelle®  
**Fromage halloumi 200g**



**GTIN**  
060466102830

**Numéro de matériel**  
603151 12x200 g

**Méthodes de production et de conservation**  
Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

**Description**

Le fromage halloumi Tre Stelle est un fromage affiné, importé directement de Chypre, dans la région méditerranéenne. Bien connu pour sa texture et sa saveur uniques, le fromage halloumi se caractérise par une consistance semi-ferme et légèrement moelleuse. Il est surtout célébré pour sa capacité à être grillé ou cuit à la poêle sans fondre, ce qui en fait un excellent choix pour ajouter une fine touche délicieusement croustillante et dorée. Qu'il soit dégusté seul en entrée, incorporé à une salade ou à divers plats, le fromage halloumi Tre Stelle vous propose une délicieuse combinaison de saveurs qui satisfera pleinement vos papilles gustatives.

**Informations sur l'entreposage**

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.  
Garder au froid. Ne pas congeler. Utiliser dans les 3 jours de l'ouverture

**Pays d'origine**    **Ferme laitière**  
Chypre                      3. party plant

**Étiquettes**

- PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
- NO ARTIFICIAL FLAVOURS



**Ingrédients**

Lait de vache pasteurisé, Lait de chèvre et de brebis pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Menthe séchée.

**Allergiens**

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 55 g	
Kcal	170 kcal
kJ	668,8 kJ
Matières grasses	12 g
Matières grasses saturées	8 g
Gras trans	0,1 g
Glucides	2 g
Sucre	1 g
Protéines	12 g
Sodium	590 mg
Potassium	50 mg
Calcium	350 mg
Fer	0,1 mg