



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
- SANS ARÔMES ARTIFICIELS



Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 55 g

Kcal	170 kcal
kJ	711,28 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