



Puck®

Lactose Free Halloumi Cheese 180g



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
060466169079	603704 12x180 g	Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage halloumi sans lactose Puck est un fromage délicieux et polyvalent qui s'adresse aux personnes souffrant d'intolérance au lactose ou à celles qui recherchent un produit meilleur pour la santé. Fabriqué dans la région de Chypre, ce fromage halloumi se caractérise par la même texture et la même saveur que le halloumi traditionnel, mais sans le lactose. Il possède une consistance semi-ferme et légèrement moelleuse qui convient parfaitement à la cuisson au gril ou à la poêle, car il conserve sa forme et acquiert une délicieuse croûte dorée. Le fromage halloumi sans lactose Puck constitue un excellent choix pour ceux qui souhaitent profiter du goût riche et savoureux du halloumi tout en évitant le lactose. Grâce à sa polyvalence, le fromage halloumi peut être dégusté dans une grande variété de plats, des salades aux sandwichs, ou tout simplement tel quel en tant qu'amuse-gueule irrésistible.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Chypre 3. party plant

Étiquettes

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION	SANS LACTOSE
---	--------------



Ingrédients

Lait de vache pasteurisé, Lait de chèvre et de brebis pasteurisé, Sel, Lactase, 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