

GTIN

059441002326

Numéro de matériel

70559 1x5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage mascarpone Tre Stelle est un fromage italien luxueux et crémeux qui ajoute une touche de gourmandise à vos créations culinaires. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage est doté d'une texture veloutée et d'une saveur délicate et sucrée. Le fromage mascarpone Tre Stelle se prête à toutes sortes d'utilisations, tant dans les plats salés que sucrés. Il constitue un élément clé des desserts italiens classiques, comme le tiramisu, où sa consistance riche et onctueuse lui confère un caractère succulent et délectable. De plus, il peut être utilisé pour créer des sauces crémeuses destinées aux pâtes, des glaçages ou comme tartinaade sur du pain ou des biscuits salés.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

35%

Pays d'origine Ferme laitière

Canada

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait et crème pasteurisés, Poudre de lait écrémé, Fructose, Acide citrique, Sel, Sorbate de potassium, Amidon de tapioca, Chlorure de calcium, Arôme naturel, Gomme de guar, Monoglycéride, Gomme de xanthane.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 55 g

Kcal	180 kcal
kJ	753,12 kJ
Matières grasses	17 g
Matières grasses saturées	12 g
Gras trans	0,5 g
Glucides	3 g
Sucre	2 g
Protéines	4 g
Sodium	30 mg
Potassium	50 mg
Calcium	75 mg
Fer	0 mg