

Tre Stelle®

Fromage mozzarella 2.5kg

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441184117	53984 3x2.5 kg	conventional, pasteurisation

Description

Le fromage mozzarella Tre Stelle est un fromage classique et polyvalent, recherché pour sa texture crémeuse et son goût doux et laiteux. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage est soigneusement conçu pour offrir une consistance lisse et extensible. Le fromage mozzarella Tre Stelle fond à merveille, ce qui en fait un choix idéal pour les pizzas, les lasagnes et une variété d'autres plats. Sa saveur délicate se marie bien à toute une série d'ingrédients, ce qui lui permet de rehausser le goût de vos recettes préférées. Que vous prépariez un plat italien traditionnel ou que vous exploriez de nouvelles avenues culinaires, le fromage mozzarella Tre Stelle confère une touche de richesse et d'authenticité à vos repas. Laissez-vous séduire par l'attrait intemporel de ce fromage adoré et savourez le plaisir de son caractère délicieusement satisfaisant.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine	Ferme laitière
Canada	Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait partiellement écrémé pasteurisé, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Culture bactérienne.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*376,56 kJ/90 kcal*
Matières grasses	*6 g*
Matières grasses saturées	*3,5 g*
Gras trans	*0,2 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*8 g*
Sodium	*230 mg*
Potassium	*30 mg*
Calcium	*250 mg*
Fer	*0 mg*