

Tre Stelle®

Fromage mozzarella en boules 340g

GTIN

059441001121

Numéro de matériel

70514 12x340 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le fromage mozzarella en boule Tre Stelle est un fromage classique et polyvalent, prisé pour sa texture crémeuse et son goût doux et laiteux. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 % et d'ingrédients de qualité élevée, ce fromage est conçu pour offrir une consistance veloutée et élastique. La boule de mozzarella Tre Stelle se prête parfaitement au tranchage ou à la fonte, ce qui en fait un choix idéal pour une grande variété de plats. Qu'il soit servi sur une pizza, intégrée à une salade caprese ou fondu dans un plat de pâtes, ce fromage agrémente vos créations culinaires d'une touche de richesse et d'authenticité.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Canada

Ferme laitière

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*418,4 kJ/100 kcal*
Matières grasses	*8 g*
Matières grasses saturées	*5 g*
Gras trans	*0,3 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*7 g*
Sodium	*170 mg*
Potassium	*30 mg*
Calcium	*200 mg*
Fer	*0,1 mg*