



Tre Stelle®

Mozzarella Cheese Balls 340g



GTIN

059441001121

Numéro de matériel

70514 12x340 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par 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 agrmente 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 Ferme laitière

Canada

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

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

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
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