



Tre Stelle®

Lactose-Free Mozzarella Cheese Ball 340g



GTIN

059441183377

Numéro de matériel

602114 12x340 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage mozzarella sans lactose en boule Tre Stelle se révèle une option fantastique pour les personnes souffrant d'intolérance au lactose qui souhaitent tout de même profiter des bienfaits onctueux du fromage mozzarella. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage a été spécialement conçu de manière à éliminer le lactose tout en conservant sa texture veloutée et sa saveur douce et laiteuse. Qu'elle soit utilisée sur une pizza, dans une salade ou dans un sandwich, la boule de mozzarella sans lactose Tre Stelle constitue une délicieuse solution de rechange pour ceux qui recherchent une option sans lactose sans faire de compromis en matière de goût. Laissez-vous tenter par l'expérience crémeuse et satisfaisante de ce fromage sans lactose et savourez sa polyvalence dans un large éventail de créations culinaires.

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

SANS LACTOSE

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

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART