



Tre Stelle®

# Fromage paneer 1.6kg



## GTIN

059441185326

## Numéro de matériel

603717 9x1.6 kg

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

## Description

Le fromage paneer Tre Stelle est un produit laitier polyvalent et délicieux, originaire de la cuisine indienne. Il s'agit d'un type de fromage frais fabriqué à partir de lait de vache pur, à la texture ferme et friable, qui se coupe facilement en tranches ou en cubes. Le fromage paneer Tre Stelle présente une saveur douce et laiteuse qui se marie bien à diverses épices et herbes, ce qui en fait un produit idéal pour les plats salés et sucrés. Qu'il soit utilisé dans des recettes indiennes traditionnelles comme le palak paneer ou incorporé à des plats fusion, le paneer Tre Stelle ajoute un délicieux élément crémeux à n'importe quel repas.

## Durée de conservation

97 jours

## Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler. Utiliser dans les 5 jours de l'ouverture

## Pays d'origine

Canada

## Ferme laitière

Concord - CA 1400

## Étiquettes

HALAL 100% CANADIAN MILK



## Ingrédients

Lait pasteurisé, Lactosérum condensé, Acide citrique.

## Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

## Valeurs nutritonnelles pour 55 g

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Kcal                      | 150 kcal |
| kJ                        | 627,6 kJ |
| Matières grasses          | 10 g     |
| Matières grasses saturées | 6 g      |
| Gras trans                | 0,3 g    |
| Glucides                  | 2 g      |
| Sucre                     | 2 g      |
| Protéines                 | 13 g     |
| Sodium                    | 15 mg    |
| Potassium                 | 50 mg    |
| Calcium                   | 225 mg   |
| Fer                       | 0,1 mg   |