



Tre Stelle®

Fromage paneer 1.6kg



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
059441185326	603717 9x1.6 kg	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

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

Lait pasteurisé, Lactosérum condensé, Acide citrique.

Allergiens

lait

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