



Tre Stelle®

Fromage parmesan en copeaux 2kg



GTIN

059441104211

Numéro de matériel

71440 2x2 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage parmesan en copeaux Tre Stelle constitue une option savoureuse et pratique permettant d'ajouter une touche italienne à vos plats. Ce parmesan râpé propose une saveur riche et noisétée avec un soupçon de salinité. Il est prêt à l'emploi, ce qui vous permet de gagner du temps et d'économiser vos efforts dans la cuisine. Qu'il soit saupoudré sur des pâtes, des salades ou des soupes, il ajoute une dimension gustative délicieuse et une texture satisfaisante. Le format pratique des copeaux permet une distribution facile et uniforme, garantissant que chaque bouchée regorge de la saveur distinctive du parmesan pour rehausser toutes vos recettes préférées.

Durée de conservation

182 jours

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

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, Lipase, Cellulose (pour faciliter l'utilisation).

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	501,6 kJ
Matières grasses	9 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	270 mg
Potassium	20 mg
Calcium	225 mg
Fer	0,1 mg