



Tre Stelle®

## Fromage parmesan râpé 2.5kg



### GTIN

059441004405

### Numéro de matériel

70644 4x2.5 kg

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage parmesan râpé Tre Stelle s'avère une option classique et savoureuse permettant d'ajouter une touche d'authenticité italienne à vos créations culinaires. Ce parmesan finement râpé se caractérise par une saveur riche et noisétée avec un soupçon de salinité. Il est prêt à l'emploi, ce qui vous permet d'économiser du temps et des efforts dans la cuisine. Qu'il soit saupoudré sur des pâtes, des salades ou des soupes, il confère à vos recettes un goût et une texture satisfaisants qui les élèvent à un niveau supérieur.

### Durée de conservation

300 jours

### Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au réfrigérateur après ouverture. 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, Acide sorbique, Cellulose (pour faciliter l'utilisation).

### Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritives pour 15 g

Kcal	70 kcal
kJ	292,6 kJ
Matières grasses	4,5 g
Matières grasses saturées	3 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	260 mg
Potassium	10 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg