



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 noisettée 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.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.
Garder au réfrigérateur après ouverture. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Canada Concord - CA 1400



Ingrédients

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

Allergènes

lait

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

Kcal	70 kcal
kJ	292,88 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