

**GTIN**

90059441184346

**Numéro de matériel**

70572 1x32 kg

**Méthodes de production et de conservation**

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

**Description**

Le fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle est un fromage italien prestigieux et authentique, réputé pour sa qualité et sa saveur exceptionnelles. Confectionné selon des méthodes de consortium strictes au sein des régions de Parme et de Reggio Emilia en Italie, ce fromage est affiné pendant un minimum de 24 mois afin de déployer ses caractéristiques distinctes. Le fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle se caractérise par une texture dure et granuleuse et un goût riche, noiseté et légèrement sucré. Chaque morceau est soigneusement fabriqué pour offrir une expérience gustative incomparable. Qu'il soit râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades ou qu'il soit dégusté tel quel, le fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle confère une profondeur de goût et une touche d'élégance à n'importe quel plat.

**Informations sur l'entreposage**

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

**Pays d'origine Ferme laitière**

Italie

3. party plant

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART**Ingrédients**

Lait non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.

**Allergènes**

lait, Lait et produits dérivés

**Valeurs nutritionnelles pour 15 g**

<i>Kcal</i>	60 kcal
<i>kJ</i>	251,04 kJ
<i>Matières grasses</i>	4,5 g
<i>Matières grasses saturées</i>	3 g
<i>Gras trans</i>	0,2 g
<i>Glucides</i>	0 g
<i>Sucre</i>	0 g
<i>Protéines</i>	5 g
<i>Sodium</i>	100 mg
<i>Potassium</i>	20 mg
<i>Calcium</i>	175 mg
<i>Fer</i>	0 mg