

Fromage Parmigiano Reggiano en meule 32kg

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, noisété 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>	1674 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