

Fromage Parmigiano Reggiano en meule 32kg

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441184346	70572 1x32 kg	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



Ingrédients

Lait non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

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