



Tre Stelle®

Fromage Parmigiano Reggiano en meule 36kg



GTIN

90059441184254

Numéro de matériel

70546 1x36 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. Fabriqué selon les règles strictes du consortium 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 Parmigiano Reggiano Tre Stelle se caractérise par sa texture dure et granuleuse et son goût riche, noisété et légèrement sucré. Qu'il soit râpé sur des pâtes, des risottos, des salades ou dégusté tel quel, le 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