



Tre Stelle®

# Fromage Parmigiano Reggiano en pointe 200g



## GTIN

059441181052

## Numéro de matériel

21574 12x200 g

## 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, ce fromage est affiné pendant un minimum de 24 mois pour qu'il déploie ses caractéristiques distinctes. Le fromage Tre Stelle Parmigiano Reggiano se caractérise par sa texture dure et granuleuse et par son goût riche, noiseté et légèrement sucré. Chaque morceau est soigneusement fabriqué pour offrir une expérience gustative exquise. Qu'il soit râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades ou qu'il soit dégusté seul, le Parmigiano Reggiano Tre Stelle rehausse la profondeur des saveurs et apporte une touche d'élégance à n'importe quel plat.

## Durée de conservation

180 jours

## Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

## Pays d'origine

Italie

## Ferme laitière

3. party plant

## Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



## Ingrédients

Lait non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.

## Allergènes

œufs, lait, Oeufs et produits dérivés, Lait et produits dérivés

## Valeurs nutritonnelles pour 15 g

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Kcal                      | 60 kcal  |
| kJ                        | 501,6 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     |