



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, noisété 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.

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

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives 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