



Tre Stelle®

# Fromage Parmigiano Reggiano Scelto 9kg



## GTIN

90059441184315

## Numéro de matériel

70566 1x9 kg

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

## Description

Le fromage Parmigiano Reggiano Scelto est un parmesan de qualité supérieure, soigneusement sélectionné, qui incarne l'essence de l'artisanat italien et d'un goût exceptionnel. Élaboré dans la célèbre région de Parme, en Italie, ce fromage est soumis à un processus de vieillissement méticuleux, ce qui lui confère un profil de saveur riche et robuste. Grâce à sa texture granuleuse et à ses nuances de noisette, le Parmigiano Reggiano Scelto procure une délicieuse combinaison de complexité et de profondeur. Qu'il soit râpé sur des pâtes ou des salades, ou qu'il soit dégusté tel quel, ce fromage ajoute une touche d'élégance et d'authenticité 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 nutritionnelles pour 15 g

Kcal	60 kcal
kJ	1 674 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