Tre Stelle®

Parmigiano Reggiano Scelto Cheese 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

Italie

Ferme laitière

3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

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*