



Tre Stelle®

Fromage Parmigiano Reggiano Scelto en 1/8 de meule 4kg



GTIN

90059441184384

Numéro de matériel

70670 1x4 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. Soumis aux règles strictes du consortium de la célèbre région de Parme en Italie, ce fromage subit 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 fromage Parmigiano Reggiano Scelto conjugue délicieusement complexité et profondeur. Qu'il soit râpé sur des pâtes ou des salades, ou qu'il soit dégusté à l'état pur, 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



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