



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.

## Durée de conservation

270 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

**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     |