



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441184285	70551 12x2.5 kg	conventional, pasteurisation

Description

Le fromage Pecorino Tre Stelle est un fromage exquis et goûteux originaire d'Italie qui se caractérise par une saveur riche et robuste et un goût délicieusement acidulé. Le fromage Pecorino en meule Tre Stelle présente une texture ferme et friable qui permet de le râper ou de le saupoudrer sur les plats. Sa saveur et sa texture distinctes en font un fromage polyvalent qui peut être dégusté pur, accompagné de fruits et de miel, ou incorporé à diverses recettes. Le fromage Pecorino Tre Stelle ravira pleinement les amateurs de fromage et confèrera une touche d'authenticité italienne à vos créations culinaires.

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



Ingrédients

Lait de brebis pasteurisé, Sel, Présure, Culture bactérienne. Croûte n'est pas comestible.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g	
Énergie	585,76 kJ/140 kcal
Matières grasses	12 g
Matières grasses saturées	7 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	250 mg
Potassium	50 mg
Calcium	250 mg
Fer	0,2 mg