



Tre Stelle®

Fromage pecorino en meule 2.5kg



GTIN

90059441184285

Numéro de matériel

70551 12x2.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par 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.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	140 kcal
kJ	585,76 kJ
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

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART