



Castello®

## Fromage Piave Vecchio Oro en meule 6kg



### GTIN

90059441184575

### Numéro de matériel

70874 1x6 kg

### Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

### Description

Le fromage Piave Vecchio Oro Tre Stelle est un fromage italien exceptionnel et artisanal qui représente le summum de la qualité et de la saveur. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage vieilli est méticuleusement confectionné et affiné au cours d'une période prolongée afin de lui conférer son goût exquis. Le fromage Piave Vecchio Oro de Tre Stelle se caractérise par une texture ferme et friable et un profil gustatif riche et complexe. Il présente des notes de caramel, de noix grillées et une délicieuse touche sucrée. Ce fromage exceptionnel est excellent lorsqu'il est râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades, ajoutant ainsi une touche luxueuse à vos plats. Le fromage Piave Vecchio Oro Tre Stelle constitue un véritable trésor pour les connaisseurs, offrant une expérience gustative inoubliable qui incarne l'essence même d'un artisanat de qualité supérieure.

### 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

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

### Ingrédients

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

### Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

### Valeurs nutritionnelles pour 30 g

Kcal	140 kcal
kJ	585,2 kJ
Matières grasses	11 g
Matières grasses saturées	8 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	9 g
Sodium	230 mg
Potassium	30 mg
Calcium	300 mg
Fer	0 mg