Tre Stelle®

Fromage provolone 2.8kg

GTIN

90059441184148

Numéro de matériel

56383 2x2.8 kg

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le fromage provolone Tre Stelle est un fromage italien savoureux et polyvalent, recherché pour son goût distinct et sa texture onctueuse. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage à pâte semi-dure présente une couleur jaune pâle et une saveur légèrement acidulée. Le fromage provolone Tre Stelle est connu pour sa capacité à fondre parfaitement, ce qui en fait un choix idéal pour les sandwichs, les pizzas et les plats grillés. Il peut également être dégusté tel quel ou assorti de charcuteries et d'olives pour créer un délicieux plateau d'antipasto. Qu'il soit utilisé comme ingrédient ou dégusté comme collation, le fromage provolone Tre Stelle ajoute une délicieuse profondeur de goût à tous les plats.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Canada

Ferme laitière

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, sel, chlorure de calcium, enzyme microbienne, culture bactérienne, lipase.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*418,4 kJ/100 kcal*
Matières grasses	*7 g*
Matières grasses saturées	*4,5 g*
Gras trans	*0,2 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*0 g*
Protéines	*7 g*
Sodium	*210 mg*
Potassium	*20 mg*
Calcium	*225 mg*
Fer	*0 mg*