



Tre Stelle®

Fromage provolone fumé 3kg



GTIN

90059441184377

Numéro de matériel

70617 1x3 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage provolone fumé Tre Stelle est un fromage italien à la fois délicieux et polyvalent qui ajoute une saveur unique et prononcée à vos plats préférés. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage à pâte semi-dure présente une couleur jaune pâle et possède un goût distinct. Le fromage provolone fumé Tre Stelle est soigneusement fumé naturellement, ce qui lui confère des notes riches et salées. Il se caractérise par une texture onctueuse et veloutée qui fond merveilleusement, ce qui en fait un fromage idéal pour les sandwichs, les pizzas et les plats grillés. Qu'il soit utilisé comme garniture, fondu dans une sauce ou dégusté tel quel, le fromage provolone fumé Tre Stelle agrmente tous les plats d'un délicieux goût fumé, élevant vos profils de saveurs vers de nouveaux horizons.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine Ferme laitière

Canada 3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Culture bactérienne, Lipase, Fumée de bois.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	210 mg
Potassium	20 mg
Calcium	225 mg
Fer	0 mg