



GTIN

059441001176

Numéro de matériel

22801 6x475 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage ricotta extra lisse Tre Stelle est un fromage luxueux et velouté qui procure une expérience gustative succulente. Ce fromage ricotta est réputé pour sa texture exceptionnellement lisse et onctueuse, ce qui en fait un choix idéal pour les plats sucrés et salés. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 % et d'ingrédients de base, le fromage ricotta extra lisse Tre Stelle est élaboré avec un soin méticuleux afin de garantir une qualité supérieure constante. Sa saveur délicate et douce se marie bien avec une variété d'ingrédients, que ce soit dans des recettes italiennes traditionnelles comme les lasagnes et les cannolis, ou comme tartinade crémeuse sur du pain grillé ou des craquelins. Laissez-vous séduire par la richesse luxuriante et soyeuse du fromage ricotta extra lisse Tre Stelle et élevez vos créations culinaires à de nouveaux sommets.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

10%

Pays d'origine Ferme laitière

Canada Concord - CA 1400

Étiquettes

- 100% CANADIAN MILK
- SANS ARÔMES ARTIFICIELS

Ingrédients

Lait pasteurisé et lactosérum, Crème, Acide lactique, Sel.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 55 g

Kcal	80 kcal
kJ	334,72 kJ
Matières grasses	5 g
Matières grasses saturées	3,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	2 g
Sucre	2 g
Protéines	6 g
Sodium	40 mg
Potassium	75 mg
Calcium	150 mg
Fer	0,1 mg