



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
059441185692	604787 6x400 g	Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage ricotta sans lactose Tre Stelle est un fromage luxueux et velouté qui propose une expérience gustative tout à fait irrésistible. Il est fabriqué à partir d'ingrédients purs, ce qui lui confère une qualité exceptionnelle. De plus, il est certifié sans lactose grâce à un processus permettant d'éliminer le lactose de ses ingrédients. La texture lisse et onctueuse du fromage ricotta Tre Stelle présente une saveur délicate et douce qui se marie parfaitement à une grande variété de plats. Qu'il soit utilisé dans des recettes inspirées de la tradition italienne, comme les lasagnes et les cannoli, ou comme complément crémeux aux plats servis au déjeuner, le fromage ricotta sans lactose Tre Stelle ajoute une touche d'authenticité et de richesse à n'importe quelle création culinaire.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
46 jours	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 LACTOSE



Ingrédients

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

Allergiens
lait

Valeurs nutritonnelles pour 30 g	
Kcal	90 kcal
kJ	376,56 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	1 g
Protéines	6 g
Sodium	60 mg
Potassium	50 mg
Calcium	125 mg
Fer	0 mg