



GTIN

059441003354

Numéro de matériel

70601 1x5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage ricotta Tre Stelle est un fromage italien délicieux et polyvalent qui ajoute une touche unique à vos créations culinaires. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage ricotta sec présente une texture friable et granuleuse. Il se caractérise par une saveur douce et légèrement sucrée avec un soupçon de noix, ce qui permet de le râper ou de l'émietter sur les plats de pâtes, les salades et les produits de boulangerie. Sa texture sèche en fait un produit facile à saupoudrer sur vos recettes préférées, ajoutant une délicieuse dimension crémeuse.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

12%

Pays d'origine Ferme laitière

Canada Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 55 g	
Kcal	100 kcal
kJ	418,4 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	3 g
Sucre	3 g
Protéines	7 g
Sodium	75 mg
Potassium	75 mg
Calcium	175 mg
Fer	0,1 mg