

**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.

**Allergènes**

lait, Lait et produits dérivés

**Valeurs nutritives 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