

Tre Stelle®

Fromage ricotta traditionnel 475g

GTIN

059441001343

Numéro de matériel

22800 6x475 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Le fromage ricotta traditionnel Tre Stelle est un fromage luxueux et velouté qui procure une expérience gustative succulente. Le fromage ricotta Tre Stelle est fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 % et d'ingrédients de base qui lui confèrent une qualité exceptionnelle. Grâce à sa texture lisse et onctueuse, le fromage ricotta traditionnel Tre Stelle se caractérise par une saveur délicate et douce qui s'harmonise à merveille avec une variété de plats. Qu'il soit utilisé dans des recettes italiennes traditionnelles comme la lasagne, les cannolis ou comme ajout crémeux aux plats du petit déjeuner, le fromage ricotta traditionnel Tre Stelle apporte une touche d'authenticité et de richesse à vos créations culinaires.

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

Canada

Ferme laitière

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 55 g

Énergie	*334,72 kJ/80 kcal*
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*