

Fromage romano en meule sans enveloppe de cire 22kg

GTIN

90059441184230

Numéro de matériel

70544 1x22 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Romano Tre Stelle est un fromage italien audacieux et savoureux qui confère un goût distinctif à vos créations culinaires. Il est reconnu pour sa texture granuleuse et son goût intense, ce qui en fait un choix populaire à râper sur les plats de pâtes, les salades et les soupes. Grâce à ses notes robustes et piquantes, ce fromage ajoute une délicieuse pointe de saveur qui rehausse le goût général de vos recettes préférées. Le fromage Romano Tre Stelle constitue un ingrédient indispensable pour les amateurs de cuisine italienne et les connaisseurs de fromage, car il rehausse les plats grâce à son caractère authentique et robuste.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Italie

3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait de brebis non pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Présure.

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritionnelles pour 15 g

Kcal	60 kcal
kJ	504 kJ
Matières grasses	5 g
Matières grasses saturées	3,5 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	4 g
Sodium	270 mg
Potassium	10 mg
Calcium	125 mg
Fer	0,3 mg