

Fromage Romano en meule sans enveloppe de cire 22kg

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441184247	70545 1x22 kg	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. Le fromage Romano Tre Stelle est connu pour sa texture granuleuse et son goût prononcé, 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 distinctes, ce fromage ajoute une délicieuse touche de saveur qui rehausse le caractère 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 sublime les plats de par son authenticité et son intensité.

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



Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

Kcal	60 kcal
kJ	251,04 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