

**GTIN**

90059441184247

**Numéro de matériel**

70545 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. 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

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

**Ingrédients**

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

**Allergènes**

lait, Lait et produits dérivés

**Valeurs nutritives pour 15 g**

<i>Kcal</i>	60 kcal
<i>kJ</i>	251,04 kJ
<i>Matières grasses</i>	5 g
<i>Matières grasses saturées</i>	3,5 g
<i>Gras trans</i>	0,3 g
<i>Glucides</i>	0 g
<i>Sucre</i>	0 g
<i>Protéines</i>	4 g
<i>Sodium</i>	270 mg
<i>Potassium</i>	10 mg
<i>Calcium</i>	125 mg
<i>Fer</i>	0,3 mg