

Tre Stelle®

Fromage Romano en pointe 200g

GTIN

059441180666

Numéro de matériel

21578 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

conventional, pasteurisation

Description

Fabriqué à partir de lait de qualité supérieure, ce fromage est affiné à la perfection pour déployer sa saveur riche et noisetée. Grâce à sa texture dure et friable, le fromage Romano Tre Stelle est idéal lorsqu'il est râpé sur des pâtes, des salades ou des soupes, ajoutant ainsi une délicieuse profondeur de goût. Le goût corsé et acidulé de ce fromage est prisé par les amateurs de fromage et procure une touche d'authenticité à vos créations culinaires.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Italie

Ferme laitière

3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ARLA PRO. PARTNERS AT HEART

Ingrédients

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

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

Énergie	*251,04 kJ/60 kcal*
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*