



Tre Stelle®
Fromage Romano en pointe 200g



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
059441180666	21578 12x200 g	Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Fabriqué à partir de lait de qualité supérieure, ce fromage est affiné à la perfection pour déployer sa saveur riche et noisétée. 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.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
365 jours	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, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 15 g	
Kcal	60 kcal
kJ	250,8 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