



Tre Stelle®

Fromage Romano Lupa en 1/4 de meule 4.5kg



GTIN

90059441184223

Numéro de matériel

70543 1x4.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Romano Lupa Tre Stelle constitue une variante exquise et artisanale du fromage Romano classique. Fabriqué avec le plus grand soin et la plus grande attention, ce fromage est élaboré à partir de lait de brebis et affiné à la perfection. Le fromage Romano Lupa Tre Stelle se distingue par sa saveur riche et robuste, aux nuances complexes de noisette avec une délicieuse touche de salinité. Sa texture friable confère à tous les plats une dimension satisfaisante. Qu'il soit râpé sur des pâtes, saupoudré sur des salades ou dégusté tel quel, le fromage Romano Lupa Tre Stelle est un fromage de qualité supérieure qui élève le goût de vos créations culinaires vers de nouveaux sommets.

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	502 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