



Tre Stelle®

Grated Romano Cheese 125g



GTIN

059441002340

Numéro de matériel

70560 24x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Romano râpé Tre Stelle constitue un ajout pratique et savoureux à votre cuisine, proposant un profil audacieux et aromatique avec un soupçon de salinité, ce qui en fait un choix parfait à saupoudrer sur les pâtes, les salades, les soupes et bien plus encore. Son format râpé commode permet de le répartir facilement et uniformément pour rehausser à coup sûr le goût de vos plats préférés grâce à son caractère distinctif et robuste.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.
Garder au réfrigérateur après ouverture. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Ferme laitière

Canada

Concord - CA 1400

Étiquettes

100% CANADIAN MILK



Ingrédients

Lait pasteurisé, sel, culture bactérienne, enzyme microbienne, lipase, cellulose, acide sorbique.

Allergiens

lait

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

Kcal	60 kcal
kJ	251,04 kJ
Matières grasses	3,5 g
Matières grasses saturées	2,5 g
Gras trans	0,1 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	220 mg
Potassium	10 mg
Calcium	100 mg
Fer	0 mg