



Tre Stelle®

Fromage suisse en tranches 500g



GTIN

90059441184742

Numéro de matériel

200077 12x500 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage suisse en tranches Tre Stelle est un fromage délicieux et polyvalent qui ajoute une touche de gourmandise suisse à vos plats. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité supérieure, ce fromage suisse propose une texture veloutée et onctueuse au goût doux de noisette. Chaque tranche est parfaitement portionnée et prête à être dégustée de toutes sortes de façons. Qu'il soit utilisé dans des sandwichs chauds ou froids, ou comme délicieux complément à un plateau de fromages, le fromage suisse en tranches Tre Stelle confère une saveur riche et distincte à vos créations culinaires. Sa capacité à fondre et sa saveur délicate en font un choix de prédilection parmi les amateurs de fromage.

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Ferme laitière

Canada

3. party plant



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Culture bactérienne,.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 26 g

Kcal	100 kcal
kJ	418 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	140 mg
Potassium	20 mg
Calcium	200 mg
Fer	0 mg