



Tre Stelle®

# Mélange de fromages à pâte dure de qualité supérieure 1kg



## GTIN

059441185463

## Numéro de matériel

603949 10x1 kg

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

## Description

Le mélange de fromages à pâte dure de qualité supérieure Tre Stelle constitue une combinaison délectable et polyvalente de fromages. Ce mélange est soigneusement élaboré à partir d'une sélection de fromages vieilliss et savoureux, ce qui lui confère un goût unique et corsé. La combinaison précise de fromages crée un profil de saveur complexe aux notes salées et noisétées. Le mélange de fromages à pâte dure de qualité supérieure Tre Stelle est parfait lorsqu'il est râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades, ajoutant une explosion de saveur et de richesse à vos plats. Qu'il soit utilisé comme garniture, fondu dans des recettes ou dégusté tel quel, ce mélange confère une délicieuse profondeur de goût à vos créations culinaires.

## Durée de conservation

258 jours

## Pays d'origine Ferme laitière

Italie

3. party plant

**ARLA**  
**PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART

## Ingrédients

Lait non pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Présure, Culture bactérienne, Lysozyme (de blanc d'oeuf), Cellulose.

## Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

## Valeurs nutritives pour 15 g

Kcal	45 kcal
kJ	376 kJ
Matières grasses	3 g
Matières grasses saturées	2 g
Gras trans	0 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	140 mg
Potassium	20 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg