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 vieillis 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 noisetées. 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.

Pays d'origine

Italie

Ferme laitière

3. party plant

Ingrédients

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

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

Kcal	*45 kcal*
kJ	*188,28 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*