Tre Stelle®

Produit de fromage à la crème aux tomates séchées au soleil 200g

GTIN

060466151166

Numéro de matériel

588802 10x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

La tartinade de fromage à la crème aux tomates mûries au soleil Tre Stelle constitue une délicieuse combinaison de fromage à la crème onctueux et des saveurs vibrantes des tomates mûries au soleil. Fabriqué à partir d'ingrédients naturels de qualité élevée, ce fromage à la crème possède une texture crémeuse et veloutée, ainsi qu'une touche de piquant provenant des tomates. Qu'il soit tartiné sur des bagels, utilisé comme trempette de légumes ou incorporé à des recettes, la tartinade de fromage à la crème aux tomates mûries au soleil Tre Stelle ajoute une touche délicieusement savoureuse et légèrement sucrée à vos plats préférés.

Durée de conservation

206 jours

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

50%

Pays d'origine

Danemark

Ferme laitière

Holstebro CreamCheese - DK M198 EC

ARLA PRO. PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Lait et creme pasteurises, Melange de tomate and fromage (eau, tomate murie au soleil, pate de tomates, fromage rape (lait, sel, enzyme microbienne), sel, oignons seches, fines herbes et epices, amidon de mais, ail seche, just de citron concentre), Sel, Culture bacterienne.

Allergiens

lait, lactose, Lait et produits dérivés, Lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	*60 kcal*
kJ	*251 kJ*
Matières grasses	*4,5 g*
Matières grasses saturées	*3 g*
Gras trans	*0,2 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*1 g*
Protéines	*2 g*
Sodium	*125 mg*
Potassium	*30 mg*
Calcium	*20 mg*
Fer	*0 mg*