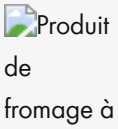

Tre Stelle®

Produit de fromage à la crème léger 200g

GTIN

060466121688

Numéro de matériel

796203 10x200 g

Méthodes de production et de conservation

conventional

Description

La produite de fromage à la crème léger Tre Stelle se veut une option plus légère pour ceux qui recherchent une solution à faible teneur en gras sans pour autant faire de compromis en matière de goût. Fabriquée à partir d'ingrédients naturels de haute qualité, cette tartinade est dotée d'une texture veloutée et crémeuse, tout comme le fromage à la crème traditionnel. Grâce à sa teneur réduite en matières grasses, la produite de fromage à la crème léger Tre Stelle constitue un choix sans culpabilité à tartiner sur des bagels ou des craquelins, ou à incorporer à vos recettes. Elle conserve la saveur douce et onctueuse qui fait du fromage à la crème un produit si prisé.

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

Babeurre et crème pasteurisés, Crème, Sel, Culture bactérienne. Liquide peut naturellement se former sur la surface du produit.

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Énergie	*251,04 kJ/60 kcal*
Matières grasses	*5 g*
Matières grasses saturées	*3 g*
Gras trans	*0,2 g*
Glucides	*1 g*
Sucre	*1 g*
Protéines	*2 g*
Sodium	*95 mg*
Potassium	*40 mg*
Calcium	*20 mg*
Fer	*0 mg*