



Tre Stelle®

Light Cream Cheese Product 200g**GTIN**

060466121688

Numéro de matériel

796203 10x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

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 Ferme laitière

Danemark

Holstebro CreamCheese - DK M198 EC

**Ingrédients**

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

Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	60 kcal
kJ	251,04 kJ
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