Tre Stelle®

# Produit de fromage à la crème léger 200g

## GTIN

060466121688

## Numéro de matériel

796203 10x200 g

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

## Description

La tartinade 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 tartinade 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, Lactose, Lait et produits dérivés

## Valeurs nutritonnelles pour 30 g

| | |
|---|---|
| *Kcal* | *60 kcal* |
| *kJ* | *250,8 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* |