Tre Stelle®

Produit de fromage à la crème naturel sans lactose 200g

GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
060466043904	62274 10x200 g	conventional, pasteurisation

Description

La produit de fromage à la crème naturel sans lactose Tre Stelle constitue une option délicieuse et crémeuse pour les personnes souffrant d'une intolérance au lactose. Fabriquée à partir d'ingrédients simples et de haute qualité, cette tartinade présente la même texture onctueuse et veloutée que le fromage à la crème traditionnel, mais sans lactose. Grâce à son goût doux et crémeux, la produit de fromage à la crème naturel sans lactose Tre Stelle est idéale lorsqu'on la tartine sur des bagels ou des craquelins, ou encore en tant qu'ingrédient polyvalent à intégrer à vos recettes.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

16%

Pays d'origine	Ferme laitière
Danemark	Holstebro CreamCheese - DK M198 EC

ARLA PRO. PARTNERS AT HEART

Ingrédients

Babeurre et crème pasteurisés, Sel, Enzyme lactase, Culture bactérienne. Un liquide peut naturellement se former sur la surface du produit.

Allergiens

lait

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	*50 mg*
Calcium	*20 mg*
Fer	*0 mg*