

Produit de fromage à la crème naturel sans lactose 200g

GTIN

060466043904

Numéro de matériel

62274 10x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par 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 tartinaade 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

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	50 mg
Calcium	20 mg
Fer	0 mg