



Tre Stelle®

Produit de fromage à la crème original 200g



GTIN

060466121664

Numéro de matériel

796200 10x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage à la crème original Tre Stelle est un produit crémeux et polyvalent qui agrément vos créations culinaires d'une touche de gourmandise. Fabriqué à partir d'ingrédients naturels de qualité élevée, ce fromage à la crème présente une texture onctueuse et veloutée, ce qui en fait un fromage à la crème facile à tartiner ou à incorporer à vos recettes. Le fromage à la crème original Tre Stelle dégage une saveur douce et légèrement acidulée, qui se marie bien à des ingrédients aussi bien sucrés que salés. Qu'il soit tartiné sur des bagels, utilisé comme base pour des trempettes et des tartinades, ou incorporé à des produits de boulangerie, le fromage à la crème original Tre Stelle ajoute une dimension crémeuse et luxueuse à n'importe quel plat. Il s'agit d'un produit de base en cuisine pour ceux qui recherchent un fromage à la crème polyvalent et délectable.

Informations sur l'entreposage

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

Taux de gras

70%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

Holstebro CreamCheese - DK M198 EC

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Crème et lait écrémé pasteurisés, Sel, Culture bactérienne. Un liquide peut naturellement se former sur la surface du produit.

Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	80 kcal
kJ	334,72 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	1 g
Protéines	1 g
Sodium	95 mg
Potassium	40 mg
Calcium	30 mg
Fer	0 mg