



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 agrmente 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

Danemark

Ferme laitière

Holstebro CreamCheese - DK M198 EC



Ingrédients

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

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles 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