



Tre Stelle®

Produit de fromage parmesan râpé 200g



GTIN

059441004474

Numéro de matériel

70647 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage parmesan râpé Tre Stelle constitue une option classique et savoureuse permettant d'ajouter une touche d'authenticité italienne à vos créations culinaires. Ce parmesan finement râpé se caractérise par une saveur riche et noisétée avec un soupçon de salinité. Il est prêt à l'emploi, ce qui vous permet d'économiser du temps et des efforts dans la cuisine. Qu'il soit saupoudré sur des pâtes, des salades ou des soupes, il confère une dimension et une texture satisfaisantes à toutes vos recettes préférées.

Durée de conservation

274 jours

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 25 °C. Garder au réfrigérateur après ouverture. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Canada

Ferme laitière

Concord - CA 1400



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, Acide sorbique, Cellulose (pour faciliter l'utilisation).

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 15 g

Kcal	70 kcal
kJ	292,6 kJ
Matières grasses	4,5 g
Matières grasses saturées	3 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	260 mg
Potassium	10 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg