



Tre Stelle®

Produit de fromage parmesan râpé 225g



GTIN

059441004290

Numéro de matériel

70638 12x225 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 à vos créations culinaires. Ce parmesan finement râpé se caractérise par une saveur riche et noisétée dotée d'un soupçon de salinité. Il est prêt à l'emploi, ce qui vous permet de gagner du temps et d'économiser vos efforts dans la cuisine. Qu'il soit saupoudré sur des pâtes, des salades ou des soupes, il confère un profil de goût et de texture satisfaisant et sert d'accompagnement idéal à toutes vos recettes préférées.

Durée de conservation

274 jours

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au réfrigérateur après ouverture. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Canada

Concord - CA 1400

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

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

Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives 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 |