

GTIN

060466171614

Numéro de matériel

595807 1x16 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage à la crème nature Tre Stelle constitue un produit laitier classique et polyvalent qui ajoute une touche d'onctuosité à vos recettes préférées. 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 produit facile à tartiner ou à incorporer à vos plats. Le fromage à la crème nature 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 nature 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 pur et délicieux.

Durée de conservation

191 jours

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Danemark

Ferme laitière

Holstebro CreamCheese - DK M198 EC



Ingrédients

Lait écrémé et crème pasteurisés, Culture bactérienne.

Allergiens

lait, lactose, Lait et produits dérivés, Lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	180 kJ
Matières grasses	9 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	1 g
Sucre	1 g
Protéines	2 g
Sodium	10 mg
Potassium	30 mg
Calcium	30 mg
Fer	0 mg