



Tre Stelle®

Fromage mozzarella fumé 2.2kg



GTIN

90059441184018

Numéro de matériel

48735 3x2.2 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage mozzarella fumé Tre Stelle représente une délicieuse variante du fromage mozzarella classique, imprégné d'une saveur riche et fumée. Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens à 100 %, ce fromage est soigneusement fumé à la perfection, ce qui procure une expérience gustative incomparable. Grâce à sa texture crémeuse et à son goût distinctif, le fromage mozzarella fumé Tre Stelle enrichit et complexifie une multitude de plats. Il suffit de le laisser fondre sur un hamburger, de le trancher pour l'intégrer à un sandwich, de le râper sur des pâtes et de le savourer!

Durée de conservation

365 jours

Informations sur l'entreposage

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

Pays d'origine

Canada

Ferme laitière

3. party plant

Étiquettes

100% CANADIAN MILK

KOSHER - TABLET K



Ingrédients

Lait partiellement écrémé pasteurisé, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Culture bactérienne, Fumée en bois.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	376,2 kJ
Matières grasses	6 g
Matières grasses saturées	4 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	1 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	240 mg
Potassium	30 mg
Calcium	250 mg
Fer	0 mg