



Tre Stelle®
Fromage Parmigiano Reggiano 1kg



GTIN	Numéro de matériel	Méthodes de production et de conservation
90059441183783	27684 4x1 kg	Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle est un fromage italien prestigieux et authentique, réputé pour sa qualité et sa saveur exceptionnelles. Fabriqué selon les règles strictes du consortium au sein des régions de Parme et de Reggio Emilia en Italie, ce fromage est affiné pendant un minimum de 24 mois dans le but de perfectionner ses caractéristiques distinctes. Le fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle se caractérise par une texture dure et granuleuse et un goût riche, noiseté et légèrement sucré. Chaque morceau est soigneusement élaboré pour offrir une expérience gustative inégalée. Qu'il soit râpé sur des pâtes, des risottos ou des salades ou qu'il soit dégusté tel quel, le fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle enrichit n'importe quel plat d'une profondeur de saveur et d'une touche d'élégance.

Durée de conservation	Informations sur l'entreposage
365 jours	Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C. Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine	Ferme laitière
Italie	3. party plant

Étiquettes

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



Ingrédients

Lait non pasteurisé, sel, culture bactérienne, présure.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 15 g	
Kcal	60 kcal
kJ	501,6 kJ
Matières grasses	4,5 g
Matières grasses saturées	3 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	100 mg
Potassium	20 mg
Calcium	175 mg
Fer	0 mg