



LEERDAMMER 2x25 tranches Original barquette 1Kg



- Le fromage à la saveur fruitée et au petit goût noisette
- Des ferments lactiques cultivés en interne pour développer le goût unique de ce fromage pendant l'affinage
- Un lait de qualité collecté tous les 3 jours à moins de 50Km de nos fromageries. 1200 producteurs partenaires certifiés "chaîne de qualité du lait"

Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT, sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne.		
Origine du lait	Pays-Bas		
DDM garantie entrepôt	45 jours		
Conditions de conservation	Tenir au froid entre +4°C et +8°C.		
Code article	207736 01		
EAN 13	8721800081175		
DUN 14	08721800181172		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	36	x	26 x 3

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1460 kJ 352 kcal		18%	
Matières grasses :	27,5 g		39%	
dont acides gras saturés :	18,5 g		93%	
Glucides :	0,01 g		0,2%	
dont sucres :	0,01 g		0,0%	
Protéines :	26 g		52%	
Sel :	1,5 g		25%	
Calcium :	860 mg		108%	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	5		
Dimensions (L x l x h en cm)	37,6	x	26,6 x 16
Poids net / brut (kg)	5	/	5.555
Palettisation			
Nombre de colis par couche	9		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	63		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 113,4
Poids net / brut (kg)	315	/	350.028



Conditionnement : BAACKES & HEIMES GmbH, Viersen

Certification : IFS