



LEERDAMMER MINI 96x22g



Le fromage à la saveur fruitée et au petit goût de noisette. Leerdammer est affiné en cave entre 4 et 18 semaines selon les variétés. Une portion naturellement riche en calcium.



Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée			
Ingrédients	LAIT, sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne.			
Origine du lait	Pays-Bas			
DDM garantie entrepôt	45 jours			
Conditions de conservation	A conserver au froid entre +4°C et +8°C.			
Conservation après ouverture	Conservation à température ambiante possible : 2 heures.			
Code article	207810 01			
EAN 13	8721800081151			
DUN 14	08721800181158			
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)	10	x	5,5	x 0,7

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 22g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1460 kJ 352 kcal	321kJ 77kcal	18%	4%
Matières grasses :	27,5 g	6.1g	39%	9%
dont acides gras saturés :	18,5 g	4.1g	93%	20%
Glucides :	0,01 g	0g	0%	
dont sucres :	0,01 g	0g	0%	
Protéines :	26 g	5.7g	52%	11%
Sel :	1,5 g	0.33g	25%	6%
Calcium :	860 mg	189mg	108%	24%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	96			
Dimensions (L x l x h en cm)	19,6	x	26,3	x 12,6
Poids net / brut (kg)	2.112	/		2.318
Palettisation				
Nombre de colis par couche	18			
Nombre de couches par palette	13			
Nombre de colis par palette	234			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 169
Poids net / brut (kg)	494.208	/		542.412

NL
20160
EC

Conditionnement : Friesland Campina (Wolvega)

Certifications : IFS, BRC, FSSC 22000

Date de mise à jour : 12/03/2024 Date d'édition : 18/03/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes