



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	301178 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	321kJ	18%	4%
	352 kcal	77kcal	18%	4%
Matières grasses :	28 g	6.2g	39%	9%
dont acides gras saturés :	19 g	4.2g	93%	21%
Glucides :	0,1 g	0g	0,2%	0%
dont sucres :	0,1 g	0g	0,0%	
Protéines :	25 g	5.5g	50%	11%
Sel :	1,5 g	0.33g	25%	6%
Calcium :	780 mg	172mg	98%	21%

* 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 d'édition : 17/02/2021

Date de mise à jour : 14/12/2021
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes