



LEERDAMMER Roue Original poids variable (environ 12,975kg)



- Le fromage à la saveur fruitée et au petit gout noisette
- Des ferments lactiques cultivés en interne pour développer le gout 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 Entiers

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne, dans la croûte : conservateur : natamycine (E235).		
Origine du lait	Pays Bas		
DDM garantie entrepôt	45 jours		
Conditions de conservation	Tenir au froid entre +4°C et +8°C. Croûte non comestible		
Code article	301203 01		
EAN 13	8721800210018		
DUN 14	98721800080133		
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	36 x 14,5

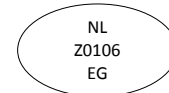
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1477 kJ 356 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 :	27 g		54%	
Sel :	1,5 g		23%	
Calcium :	850 mg		108%	

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	1		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,1	x	39,1 x 15,8
Poids net / brut (kg)	12,975	/	13,345
Palettisation			
Nombre de colis par couche	6		
Nombre de couches par palette	10		
Nombre de colis par palette	60		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 173
Poids net / brut (kg)	778,5	/	825,7



Fromagerie de Schoonrewoerd, Pays Bas

Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 11/01/2022 Date d'édition : 21/01/2022

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