



LEERDAMMER 8 tranches Original barquette 200g



- 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"
- Une barquette recyclable* qui contient 24% de plastique recyclé

* en fonction des consignes de tri de votre commune

Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT pasteurisé, 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	Conditionné sous atmosphère protectrice.		
Code article	301205 01		
EAN 13	3073781115673		
DUN 14	03073781115697		
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)	13,6	x	2,8 x 17,1

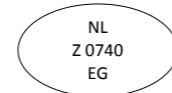
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 25g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1460 kJ 352 kcal	365kJ 88kcal	18%	4%
Matières grasses :	27,5 g	6.9g	39%	10%
dont acides gras saturés :	18,5 g	4.6g	93%	23%
Glucides :	0,1 g	0g	0,2%	0%
dont sucres :	0,1 g	0g	0,0%	
Protéines :	26 g	6.5g	54%	13%
Sel :	1,5 g	0.38g	25%	6%
Calcium :	860 mg	215mg	108%	27%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	22		
Dimensions (L x l x h en cm)	26,6	x	28,8 x 18,1
Poids net / brut (kg)	4,4	/	4,920
Palettisation			
Nombre de colis par couche	12		
Nombre de couches par palette	8		
Nombre de colis par palette	96		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 144,8
Poids net / brut (kg)	422,4	/	497,32



ROYAL BEL LEERDAMMER BV - WAGENINGEN

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