Fromages Convives

Leerdammer Mini préemballé 160x20g

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 source de calcium.
Un emballage souple pour limiter la consommation de plastique
Un format pratique pour une prise en main optimale et une ouverture facile
Un étiquetage INCO

8 repas MINI. /20 calcium
Fréquences de PRÉSENTATION

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé
Ingrédients	LAIT (origine UE), sel, ferments lactiques (LAIT), enzyme coagulante microbienne.
Origine du lait	UE
DDM garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver au froid entre +4°C et +8°C.
Code article	302417 01
EAN 13	3428202420100
DUN 14	13428202420107
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)	29,8 x 26,6 x 18,3

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 20g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1441 kJ	288kJ	17%	3%
	347 kcal	69kcal	17%	3%
Matières grasses :	27 g	5.4g	39%	8%
dont acides gras saturés :	18 g	3.6g	93%	18%
Glucides :	0,5 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0,5 g	0g	0,0%	
Protéines :	26 g	5.2g	52%	10%
Sel :	1,5 g	0.30g	25%	5%
Calcium :	860 mg	172mg	108%	22%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	160
Dimensions (L x l x h en cm)	29,8 x 26,6 x 18,3
Poids net / brut (kg)	3,2 / 3,75
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	9
Nombre de colis par palette	108
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179,2
Poids net / brut (kg)	345,6 / 430

FR 44.023.001 CE

SOCIETE FROMAGERE DE BOUVRON

Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS

Date d'édition : 19/05/2025
Date de mise à jour : 07/05/2025
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes