

LEERDAMMER® TRANCHES



Le goût unique de Leerdammer® dans un format tranché carré pratique !

Apporte de la gourmandise aux sandwichs et burgers avec son petit goût de noisette.

Un conditionnement pratique : 2 barquettes sécables de 25 tranches chacune et des tranches rangées en quinconce.

De généreuses tranches de 20 g.

USAGES



Burgers



Sandwiches froids



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage

Lieu de fabrication

Pays -Bas

Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +8°C

Ingrédients

LAIT pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne.

Allergènes

AM

Certification Usine

Marque de salubrité

DE NW 40112 EG

OGM

La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation

Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé.

LEERDAMMER® TRANCHES

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1460 g
Matière grasses	352 g
dont AGS	27.5 g
Glucides	18.5 g
dont sucres	0.1 g
Protéines	0.1 g
Sel*	26 g
Calcium	1.5 g

* Sel = sodium x 2,5 * Apport quotidien de référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique	Palette
Conditionnement	LEERDAMMER TRANCHES 1KG	5	63
Code EAN	78721800181171	78721800181171	88721800181178
Poids net	null	5 KG	315 KG
Poids brut	1.051 KG	5.55 KG	350 KG
Dimensions (mm)	30 X 260 X 370	26.3 X 16.2 X 38.1	80 X 126.4 X null
D.G.C.*	45 jours	45 jours	45 jours
Palettisation	null	5.55 colis/couche	5 colis/palette

*Délai Garanti Client