

FICHE TECHNIQUE

CHEDDAR ROUGE BLOC

2-3 KG - AFFINAGE jusqu'à 3 mois



COMPOSITION

Ingrédients :	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, colorant naturel : bêta-carotène.
Allergènes:	Lait, lactose
Origine:	Lait union européenne issu d'animaux nourris sans OGM.

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles pour 100g :	Energie 416kcal/1725kJ – Lipides 35g – Glucides <0,5g Protéines 25g – Sel 1,8g
Mat. grasses / extrait sec :	48% minimum
Mat. grasses / produit fini :	35% minimum

CARACTERISTIQUES GENERALES

Durée de vie garantie à livraison:	45 jours
Durée de vie totale:	270 jours
Conservation:	+2 à 5°C
Agrément CEE :	UK AC 006 EC Fabriqué à Lockerbie, Angleterre.

DONNEES PRODUIT

Code SKU interne :	63459
Poids net UVC :	Poids variable jusqu'à 2,5 kg
Gencod UVC:	5000246210107
Code douanier:	04069021
Dénomination légale de vente :	Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé

DONNEES LOGISTIQUES

Gencod colis:	95000246553016
Dimensions colis (mm):	375x185x300
Poids brut colis :	20,3 kg
Nombre d'UVC/colis:	8
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette :	48

MISE EN OEUVRE

MON CHALLENGE : PERSONNALISER MA RECETTE DE BURGER

Solution Arla : LE CHEDDAR JEUNE EN BLOC. Le fromage se fond pour s'intégrer dans les recettes maison de sauces burger. Idéal pour les burgers gourmets généreux.

Astuce : En dés, ce fromage est également excellent dans les salades ou sur les tartines.

Sur le menu : Appellation cheddar anglais 3 mois - Allergènes Lait/lactose



MADE IN GREAT BRITAIN