

Arla® Pro



Cheddar Jeune – 50 tranches 1 KG – Affinage jusqu'à 3 mois

Notre cheddar 3 mois en tranches moelleuses : la qualité maintenue pour une fonte rapide et une dégustation réussie, même en livraison

Des tranches moelleuses et résistantes pour une fonte rapide et une utilisation facile en cuisine.

Elles apportent un goût franc et marqué parmi les plus typiques du marché.

Absence de sels de fonte.



Moelleux et résistant



Fonte rapide



Idéal pour la livraison



Appellation cheddar
3 mois d'affinage





Dénomination légale de vente :

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé



1 kg (50 tranches de 20g)



Fabriqué à Oswestry
en Angleterre



BRC, ISO 14001

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques (**lait**), colorant naturel : bêta-carotène

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Durée de vie et conservation :



Durée de vie
garantie à la livraison : 30 jours



Conservation : +3 à 5°C

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	416kcal/1725kJ
Matières grasses	35g
dont AGS	22g
Glucides	<0,5g
dont sucres	<0,5g
Protéines	25g
Sel	1,8g

Mat. grasses / extrait sec : 48% minimum
Mat. grasses / produit fini : 35% minimum

Données Logistiques :

Code SKU interne :	797846
EAN UVC:	5000246722006
Code douanier:	04069021
EAN colis:	15000246559623
Dimensions colis (mm):	362x276x141
Poids brut colis :	6,5 kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette :	48