

Arla® Pro



Cheddar Rouge Bloc – 2,5 KG – Affinage jusqu'à 3 mois

Le fromage polyvalent pour sublimer toutes vos créations culinaires :
découvrez notre cheddar bloc au goût authentique et intense

Le fromage se fond pour s'intégrer dans les recettes maison de sauces burger, mais aussi tout autres plats types mac&cheese, gratins etc..

Idéal pour les burgers gourmets et généreux.



Goût riche
et texture crémeuse



Fonte rapide



Polyvalent & Personnalisable



Appellation cheddar anglais
3 mois d'affinage





Dénomination légale de vente :

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé



2,5kg



Fabriqué à Oswestry
en Angleterre



BRC, ISO 14001

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques, 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 : 45 jours



Conservation : +3 à 5°C

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	416kcal/1725kJ
Matières grasses	35g
dont AGS	22g
Glucides	<0,6g
dont sucres	<0,6g
Protéines	25g
Sel	1,8g

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

Données Logistiques :

Code SKU interne :	63459
EAN UVC:	5000246210107
Code douanier:	04069021
EAN 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 :	40