Cheddar Bloc
Arla Pro - 2,5 KG

Un cheddar fabriqué de manière traditionnelle au Royaume-Uni, au goût savoureux et à la texture idéale pour une utilisation polyvalente en cuisine.
Son format bloc permet de le trancher, râper, couper en cubes ou faire fondre avec de la crème pour une sauce onctueuse. Une solution pratique et adaptable à de nombreuses applications en foodservice.
Sans sels de fonte, il préserve tout le caractère du cheddar.

- Riche en protéines
- Goût doux et délicat
- Polyvalent & Personnalisable
- Appellation cheddar anglais 3 mois d'affinage





Nous sommes Arla® Pro

La branche restauration de la coopérative laitière Arla Foods. Nous sommes le partenaire laitier de milliers de restaurateurs à travers le monde et nous les accompagnons vers le succès en leur fournissant des produits de qualité, des services exclusifs et en les assistant aussi bien dans la transformation de leur business que dans la réalisation de leurs objectifs de développement durable.

Dénomination légale de vente:
Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé

Origine Lait:
Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

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

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matieres grasses : >= 33.7%
- Mat grasses / Extrait sec : >= 48%
- Humidité : 36.8 % [≤ 39%]
- Sel : 1.85% [1.55-2.15%]



2,5kg



Fabriqué à Oswestry en Angleterre



IFS, BRC, ISO 14001

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

Durée de vie garantie à la livraison : 45 jours

Conservation: +3 à 5°C

Données Logistiques:

EAN colis:	95000246553016
Code SKU interne:	63459
EAN UVC:	5000246210107
Code douanier:	04069021
Dimensions colis (mm):	375x185x300
Poids brut colis:	20.545kg
Nombre d'UVC/colis:	8
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette:	40