

Leerdammer® Mini 22g



Une marque à forte notoriété : 91 % de notoriété globale*

Le fromage à la saveur fruitée et au petit goût de noisette

Leerdammer est affiné en cave entre 4 et 18 semaines selon les variétés.

Une portion naturellement riche en calcium

Fabriqué en Hollande depuis toujours. Le lait est collecté à la ferme tous les 3 jours, localement à moins de 50 km de notre fromagerie de Schoonrewoerd auprès de nos 1 200 éleveurs partenaires qui sont tous certifiés Quality Milk Chain ( quivalent hollandais à la charte des bonnes pratiques d'élevage)

*Millward Brown, novembre 2013

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
  pâte press e

Ingrédients :

lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Schoonrewoerd au Pays Bas

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver au froid entre +4 C et +8 C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Certification Usine :

Elaboré   Schoonrewoerd sous méthode HACCP, ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004) et conditionné sous atmosphère protectrice en Belgique.

Marque de salubrité : BE CO 021 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

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100, M = 1000
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100, M = 1000

Valeurs nutritionnelles

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1460 kJ- 352 kcal	321 kJ- 77 kcal
Matière grasses	28 g	6,2 g
dont AGS	19 g	4,2 g
Glucides	traces	traces
dont sucres	traces	traces
Protéines	25 g	5,5 g
Sel*	1,5 g	0,33 g
Calcium	780 (98% AQR**) mg	172 (22% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition)   partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 28%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 22 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 96 portions	1 coffret de 96 portions	234 unités logistiques
Code EAN	8721800081151	08721800181158	088721800081157
Poids net	2.112 KG	2.112 KG	494.208 KG
Poids brut	2,318 KG	2,318 KG	542.412 KG
Dimensions (mm)	263x196x126	263x196x126	1200x800x1690
D.G.C.***	45 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	18	234

*** Délai Garanti Client