

TRANCHES LEERDAMMER® FUME 120G



Tranches de Leerdammer® fumé en barquette de 120 g.

Idéales pour apporter de la gourmandise à vos burgers et vos sandwiches.

USAGES



Burgers



Panini



Sandwiches froids



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage fumé

Lieu de fabrication

Schoonrewoerd, Pays Bas

Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +8°C

Ingrédients

LAIT, sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne, fumée.

Allergènes

AM

Certification Usine

Marque de salubrité

NL Z0160 EC

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.

TRANCHES LEERDAMMER® FUME 120G

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1 500 kJ - 360 kcal
Matière grasses	28 g
dont AGS	19 g
Glucides	traces
dont sucres	traces
Protéines	27 g
Sel*	1,4 g
Calcium	-

* Sel = sodium x 2,5 * Apport quotidien de référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique	Palette
Conditionnement	LEERDAM FUME 6T 150GX10 FR+AD	10	256
Code EAN	03073781032802	03073781032802	83073781032808
Poids net	-	1.5 KG	384 KG
Poids brut	0.163 KG	1.728 KG	467.368 KG
Dimensions (mm)	24 X 136 X 171	14.7 X 18.1 X 20.2	80 X 159.8 X null
D.G.C.*	45 jours	45 jours	45 jours
Palettisation	-	1.728 colis/couche	10 colis/palette

*Délai Garanti Client