



### Leerdammer Mini préemballé 160x20g



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 source de calcium.

Un emballage souple pour limiter la consommation de plastique

Un format pratique pour une prise en main optimale et une ouverture facile



## Fromages Convives

### Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT (origine UE), sel, ferments lactiques (LAIT), enzyme coagulante microbienne.		
Origine du lait	UE		
DDM garantie entropôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver au froid entre +4°C et +8°C.		
Code article	302417 01		
EAN 13	3428202420100		
DUN 14	13428202420107		
OGM	<0.9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	29.8	x	26.6 x 18.3

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 20g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1441 kJ 347 kcal	288kJ 69kcal	17% 17%	3% 3%
Matières grasses :	27 g	5.4g	39%	8%
dont acides gras saturés :	18 g	3.6g	93%	18%
Glucides :	0,5 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0,5 g	0g	0,0%	
Protéines :	26 g	5.2g	52%	10%
Sel :	1,5 g	0.30g	25%	5%
Calcium :	860 mg	172mg	108%	22%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	160
Dimensions (L x l x h en cm)	29.8 x 26.6 x 18.3
Poids net / brut (kg)	3.2 / 3.75
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	9
Nombre de colis par palette	108
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179.2
Poids net / brut (kg)	345.6 / 430

FR  
44.023.001  
CE

SOCIETE FROMAGERE DE BOUVRON  
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS

Date d'édition : 03/05/2024  
Date de mise à jour : 02/05/2024  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes