



Balderson Cheddar Double Smoked Random Weight

Double smoked Cheddar cheese is a firm cheese, produced from fresh, high quality, heat treated milk. This Canadian cheddar is a versatile cheese sold at various ages.



NO IMAGE
AVAILABLE

Product Last Saved Date: 15 December 2025

Nutrition Facts

Servings per Container

Serving Size **30 G**

Amount Per Serving

Calories 120

% Daily Value*

Total Fat 10 g 13%

Saturated Fat 7 g 37%

Trans Fat 0.4 g

Cholesterol 30 mg %

Sodium 180 mg 8%

Total Carbohydrates 1 g %

Dietary Fiber 0 g 0%

Total Sugars 0 g

Includes Added Sugars %

Protein 7 g

Vitamin D %

Calcium 225 mg 17%

Iron 0 mg 0%

Potassium 20 mg 1%

*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Product Specifications :

Code	GTIN	Pack Description
85912	90068200859128	10X500G

Brand	Brand Owner	GPC Description
Balderson	Parmalat Canada	Cheese

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Halal
5.295 kg	5 kg	Canada	no	

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TIxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
39.000 cm	27.000 cm	10.500 cm	11056.5 cm ³	12x9	365 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Milk, Ultrafiltered skimmed milk, Cream, Salt, Bacterial culture, Calcium chloride, Microbial enzyme, Wood smoke. Contains: Milk.

Allergens(C='Contains' M='May Contain' NI='No Information')

Eggs - NI	Milk - C	Peanuts - NI
Soy - NI	Wheat - NI	TreeNuts - NI
Fish - NI	Crustacean - NI	Sesame - NI

Handling Suggestions :

Benefits :

Naturally aged with no artificial ingredients, additives or colouring. Award winning. High product and grading standards. Cold Smoked with wood.

Serving Suggestions :

Excellent for cheese trays and as a complement to wines.

Prep & Cooking Suggestions :

Ideal for recipes, entertaining and snacks. Easily sliced, grated, shredded or diced. Best served at just below room temperature.

More Information :



Cheddar Fumé à l'Ancienne Balderson
Poids Variable

Le cheddar fumé à l'ancienne est un fromage à pâte ferme fait à partir de lait frais de qualité supérieure ayant subi un traitement thermique. Ce cheddar canadien est polyvalent, vendu à différents degrés de maturation.



NO IMAGE
AVAILABLE

Dernière sauvegarde du produit: 15 December 2025

Valeur

portion par conteneur
Portion 30 G

Teneur par portion
Calories 120

% valeur quotidienne*

Lipides 10 g 13 %

Saturés 7 g 37 %

Trans Fat 0.4 g

Cholestérol 30 mg %

Sodium 180 mg 8 %

Total Carbohydrides 1 g %

Dietary 0 g 0 %

Sucres 0 g

Compre de sucre ajouté %

Protéin 7 g

Vitamin D %

Calcium 225 mg 17 %

Fer 0 mg 0 %

Potassium 20 mg 1 %

* Le pourcentage de valeur quotidienne est basé sur un régime alimentaire de 2 000 calories. Vos valeurs quotidiennes peuvent être supérieures ou inférieures, selon vos besoins en calories

Spécification du produit :

Code	GTIN	Description de l'emballage
85912	90068200859128	10X500G

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Balderson	Parmalat Canada	Fromage

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Halal
5.295 kg	5 kg	Canada	non	

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
39.000 cm	27.000 cm	10.500 cm	11056.5 cm ³	12x9	365 days	1 C° / 4 C°

Ingrédients :

Ingrédients: Lait, Lait écrémé ultrafiltré, Crème, Sel, Culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Fumée de bois. Contient : Lait

Allergènes(C=Contient, MC=Peut contenir, NI=Aucune information)

Oeufs - NI	Lait - C	Arachides - NI
Soya - NI	Blé - NI	Noix - NI
Poisson - NI	Crustacés - NI	Sésame - NI
Moutarde - NI	Sulfites - NI	

Manipulation suggérée :

Avantages :

Vieilli naturellement sans ingrédient artificiel, additif ou colorant. Primé. Normes de qualité et de classement élevées. Fumé à froid avec du bois naturel.

Applications Suggérées :

Excellent sur un plateau de fromages et avec les vins.

Suggestion de préparation et de cuisson :

Idéal pour la cuisine, les réceptions et les collations. Facile à trancher, à râper ou à couper en dés. Meilleur lorsque servi quelques degrés plus frais que la température de la pièce .

Renseignements supplémentaires :