



## Balderson Cheddar White Old Fixed Weight

White cheddar aged 9-12 months with a slightly sharper cheddar flavour and firmer texture than medium cheddar.



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 |
|-------|----------------|------------------|
| 81044 | 10068200810444 | 12X250G          |

| Brand     | Brand Owner     | GPC Description |
|-----------|-----------------|-----------------|
| Balderson | Lactalis Canada | Cheese          |

| Gross Weight | Net Weight | Country of origin | Kosher | Halal |
|--------------|------------|-------------------|--------|-------|
| 3.233 kg     | 3 kg       | Canada            | no     |       |

### Shipping Information

| Length    | Width     | Height    | Volume                 | TIxHI | Shelf Life | Storage Temps From/To |
|-----------|-----------|-----------|------------------------|-------|------------|-----------------------|
| 23.000 cm | 15.200 cm | 10.900 cm | 3810.6 cm <sup>3</sup> | 32x9  | 365 days   | 1 C° / 4 C°           |

### Ingredients :

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

Under refrigerated conditions (1-4°C), shelf life of unopened package is 365 days from manufacturing date, as indicated on packaging. Product should not be exposed to direct sunlight, strong odours or open air for extended periods of time.

### Benefits :

Best age range to complement most wines and beers/lagers.

### Serving Suggestions :

Ideal for shredding, slicing, cubing, melting, and for cheese trays.

### Prep & Cooking Suggestions :

Ready for application.

### More Information :

Consumer Support Number : For more information, please contact your Lactalis Canada Sales Representative.



## Cheddar Blanc Fort Balderson Poids Fixe

Cheddar blanc vieilli 9 à 12 mois à saveur légèrement plus piquante et à la texture plus ferme que le cheddar mi-fort.



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 Carbohydrates 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 |
|-------|----------------|----------------------------|
| 81044 | 10068200810444 | 12X250G                    |

| Marque    | Propriétaire de la marque | Description GPC |
|-----------|---------------------------|-----------------|
| Balderson | Lactalis Canada           | Fromage         |

| Poids brut | Poids net | Pays d'origine | Casher oui | Halal |
|------------|-----------|----------------|------------|-------|
| 3.233 kg   | 3 kg      | Canada         | non        |       |

### Renseignements sur l'expédition

| Longueur  | Largeur   | Hauteur   | Volume                 | Caisses x rangées | Durée de conservation | Température d'entreposage Min. |
|-----------|-----------|-----------|------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 23.000 cm | 15.200 cm | 10.900 cm | 3810.6 cm <sup>3</sup> | 32x9              | 365 days              | 1 C° / 4 C°                    |

### Ingrédients :

Lait, Lait écrémé ultrafiltré, Crème, Sel, Culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne. 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 :

Dans des conditions réfrigérées (1-4°C), la durée de conservation du produit non ouvert est de 365 jours à partir de la date de fabrication, tel qu'indiqué sur l'emballage. Le produit ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil, aux odeurs prononcées ou à l'air ambiant pour de longues périodes.

### Avantages :

Âge convenant à la plupart des vins et bières brunes ou blondes.

### Applications Suggérées :

Idéal râpé, tranché, coupé en cubes, fondu et dans les plateaux de fromages.

### Suggestion de préparation et de cuisson :

Prêt à utiliser.

### Renseignements supplémentaires :

Numéro de support consommateur : For more information, please contact your Lactalis Canada Sales Representative.