



Black Diamond Cheddar White Medium

Cheddar cheese is produced from fresh, high - quality milk.
Canadian cheddar is a versatile cheese, sold at various ages, for eating, cooking and desserts.



Product Last Saved Date: 16 December 2025

Nutrition Facts

Servings per Container

Serving Size **30 G**

Amount Per Serving

Calories 110

% Daily Value*

Total Fat 9 g 11%

Saturated Fat 6 g 30%

Trans Fat 0.3 g

Cholesterol 30 mg %

Sodium 220 mg **10 %**

Total Carbohydrates 1 g %

Dietary Fiber 0 g **0 %**

Total Sugars 0 g

Includes Added Sugars %

Protein 8 g

Vitamin D %

Calcium 200 mg 15 %

Iron 0.1 mg 0 %

Potassium 20 mg 0 %

*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
88556	10068200885565	21X400G

Brand	Brand Owner	GPC Description
Black Diamond	Lactalis Canada	Cheese

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Halal
8.750 kg	8.4 kg	Canada	no	

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TIxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
32.100 cm	24.300 cm	14.800 cm	12666.1 cm ³	15x7	270 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Milk, Modified milk ingredients, 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 :

Store at 1 to 4 °C. Shelf life of unopened package is 9 months from date of manufacture. To maintain optimum flavour and quality of the product, transport and store in a cool, clean, environment. Product should not be exposed to direct sunlight, strong odours or open air for extended periods of time. Product should be resealed after opening and used within 3-5 days.

Benefits :

Naturally aged with no artificial ingredients, additives or colouring. High product and grading standards.

Serving Suggestions :

Ideal for recipes, entertaining and snacks.

Prep & Cooking Suggestions :

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

More Information :

Brand Website: blackdiamond.ca

Consumer Support Number : 1-800-563-1515



Cheddar blanc mi-fort Black Diamond

Le cheddar est fait de lait frais pasteurisé de très grande qualité.
Ce cheddar polyvalent est vendu à différents degrés de
maturation pour la consommation directe, la cuisson et les
desserts.



Dernière sauvegarde du produit: 16 December 2025

Valeur

portion par conteneur

Portion 30 G

Teneur par portion

Calories 110

% valeur quotidienne*

Lipides 9 g 11 %

Saturés 6 g 30 %

Trans Fat 0.3 g

Cholestérol 30 mg %

Sodium 220 mg 10 %

Total Carbohydres 1 g %

Dietary 0 g 0 %

Sucres 0 g

Compre de sucre ajouté %

Protéin 8 g

Vitamin D %

Calcium 200 mg 15 %

Fer 0.1 mg 0 %

Potassium 20 mg 0 %

* 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
88556	10068200885565	21X400G

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Black Diamond	Lactalis Canada	Fromage

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Halal
8.750 kg	8.4 kg	Canada	non	

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
32.100 cm	24.300 cm	14.800 cm	12666.1 cm ³	15x7	270 days	1 C° / 4 C°

Ingrédients :

Lait, Substances laitières modifiées, 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 :

1 à 4° C. Durée de conservation du produit non ouvert : 9 mois à partir de la date de fabrication . Afin de conserver la saveur et la qualité optimales du produit, transporter et conserver le produit dans un endroit frais et propre . Ne pas exposer le produit aux rayons directs du soleil, aux odeurs fortes ou à l'air libre pendant une période prolongée. Réemballer le produit après l'ouverture et utiliser dans les 3 à 5 jours.

Avantages :

Vieilli naturellement sans ingrédient artificiel, additif ou colorant. Normes de qualité et de classement élevées.

Applications Suggérées :

Idéal pour la cuisine, les réceptions et les collations

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 :

Site de la marque : blackdiamond.ca

Numéro de support consommateur : 1-800-563-1515