



Balderson Cheddar Double Smoked

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.



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
85908	10068200859085	9X500G

Brand	Brand Owner	GPC Description
Balderson	Lactalis Canada	Cheese

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Halal
4.662 kg	4.5 kg	Canada	no	

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TIxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
28.740 cm	20.490 cm	14.300 cm	8421 cm ³	19x8	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 :

365 days at 1 to 4 °C. To maintain optimum flavour and quality of the product, transport and store in a cool, clean, semi-humid 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 to 5 days.

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 :

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



Cheddar Fumée A l'Ancienne Balderson

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.



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
85908	10068200859085	9X500G

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Balderson	Lactalis Canada	Fromage

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Halal
4.662 kg	4.5 kg	Canada	non	

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
28.740 cm	20.490 cm	14.300 cm	8421 cm ³	19x8	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 :

Durée de conservation : 365 jours entre 1 à 4 °C. Afin de conserver la saveur et la qualité optimales du produit, transporter et conserver le produit dans un endroit frais, propre et semi-humide. 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 hermétiquement et utiliser dans les 3 à 5 jours.

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 :

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