



Black Diamond Marble Cheese

Marble cheddar cheese is produced from fresh, high quality pasteurized milk. Marble cheddar cheese is a mixture of white and coloured cheddar cheese creating a marbled blend of the two colours.



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 6 g 34 %

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 7 g

Vitamin D %

Calcium 200 mg 15 %

Iron 0 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
88511	10068200885114	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		

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TLxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
32.100 cm	24.300 cm	14.800 cm	12666.1 cm ³	15x7	180 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Milk, Modified milk ingredients, Cream, Salt, Bacterial culture, Calcium chloride, Microbial enzyme, Annatto 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. 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



Fromage Marbre Black Diamond

Le cheddar marbré est fait à partir de lait frais pasteurisé de grande qualité. Le cheddar marbré est un mélange de cheddar blanc et coloré afin d'obtenir un effet marbré des deux couleurs.



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 6 g 34 %

Trans Fat 0.3 g

Cholestérol 30 mg %

Sodium 220 mg 10 %

Total Carbohydrates 1 g %

Dietary 0 g 0 %

Sucres 0 g

Compre de sucre ajouté %

Protéin 7 g

Vitamin D %

Calcium 200 mg 15 %

Fer 0 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
88511	10068200885114	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		

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 ²	15x7	180 days	1 C° / 4 C°

Ingrédients :

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. 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