



Balderson Cheddar White Extra Old Fixed Weight

Aged between 14-18 months for a sharper cheddar flavour and more crumbly texture than old 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
81045	10068200810451	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 ³	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 :

Fully developed cheddar flavour equally balanced with sharpness/saltiness/acidity from added aging. Naturally aged with no artificial ingredients, additives, preservatives or colourings.

Serving Suggestions :

Ideal for snacks, entertaining & most recipes especially sauces. Suggested: Richer sauces, shredded, soups, potatoes. Serve with either dry white wines, red wines, beer or ales.

Prep & Cooking Suggestions :

Ready for application.

More Information :

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



Cheddar Blanc Extra Fort Balderson Poids Fixe

Fromage vieilli entre 14 et 18 mois, ce qui lui procure un goût plus prononcé et une texture plus friable que le cheddar 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
81045	10068200810451	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 ³	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 :

Saveur de cheddar pleinement développée équilibrée à parts égales entre la vivacité, la salinité et l'acidité conférés par l'affinage additionnel du fromage. Vieilli naturellement sans ingrédients artificiels, additifs, agents de conservation ou colorants.

Applications Suggérées :

Idéal en collation, pour les réceptions et dans la plupart des recettes, notamment les sauces. Servir avec : vins blancs secs, vins rouges, bières, ales.

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.