



Balderson Marble Cheese Fixed Weight

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 32%

Trans Fat 0.3 g

Cholesterol 30 mg %

Sodium 210 mg **9 %**

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 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
81052	10068200810529	16X280G

Brand	Brand Owner	GPC Description
Balderson	Lactalis Canada	Cheese

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Halal
4.750 kg	4.48 kg	Canada	no	

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TIxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
41.200 cm	15.700 cm	10.100 cm	6533 cm ³	18x11	180 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Milk, Ultrafiltered skimmed milk, Cream, Whey proteins, Salt, Bacterial culture, Calcium chloride, Microbial enzyme, Annatto (colour).
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 :

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. Award winning. High product and grading standards.

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.



Fromage Marbre Balderson Poids Fixe

Le cheddar marbré Balderson est de lait frais pasteurisé de qualité supérieure. Le cheddar marbré est un mélange de cheddar blanc et coloré créant un effet marbré de 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 32 %

Trans Fat 0.3 g

Cholestérol 30 mg %

Sodium 210 mg 9 %

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 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
81052	10068200810529	16X280G

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Balderson	Lactalis Canada	Fromage

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Halal
4.750 kg	4.48 kg	Canada	non	

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
41.200 cm	15.700 cm	10.100 cm	6533 cm ³	18x11	180 days	1 C° / 4 C°

Ingrédients :

Lait, Lait écrémé ultrafiltré, Crème, Protéines de lactosérum, Sel, Culture bactérienne, Chlorure de calcium, Enzyme microbienne, Rocou (colorant). 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 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 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.

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.