



Black Diamond Monterey Jack Cheese

Monterey Jack cheese is made from fresh, high quality, pasteurized milk. The product has a smooth, closely knit, slightly broken down texture, creamy white in colour. Monterey Jack is between 1 and 3 months of age at time of cutting.



Product Last Saved Date: 15 December 2025

Nutrition Facts

Servings per Container
Serving Size 30 G

Amount Per Serving
Calories 110

	% Daily Value*
Total Fat 8 g	11%
Saturated Fat 5 g	28.9 %
Trans Fat 0.3 g	
Cholesterol 30 mg	%
Sodium 250 mg	11 %
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
88520	10068200885206	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	180 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Milk, Modified milk ingredients, Cream, Bacterial culture, Salt, Calcium chloride, Microbial enzymes. 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 :

1 to 4°C. Boxes are labeled with production date. To maintain optimum flavour and quality, 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.

Benefits :

Block format. Versatile: can be sliced, shredded or diced. Rindless cheese. No waste or trim. Longer shelf life than shredded or diced formats. Less inventory spoilage.

Serving Suggestions :

Provides added value to several different menu items. Try adding it to: Appetizers, Nachos, Tacos and Fajitas or as a topping on bread.

Prep & Cooking Suggestions :

Versatility: Can be sliced, shredded or diced or cut into smaller pieces to be served on a cheese plate.

More Information :

Consumer Support Number : 1-800-563-1515



Fromage Monterey Jack Black Diamond

Le fromage Monterey Jack est fait de lait frais pasteurisé de très grande qualité. Ce fromage a une texture lisse, compacte et légèrement brisée, de couleur blanc crème. Le Monterey Jack a entre 1 et 3 mois de maturité au moment de la coupe.



Dernière sauvegarde du produit: 15 December 2025

Valeur

portion par conteneur

Portion 30 G

Teneur par portion

Calories 110

% valeur quotidienne*

Lipides 8 g 11 %

Saturés 5 g 28.9 %

Trans Fat 0.3 g

Cholestérol 30 mg %

Sodium 250 mg 11 %

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
88520	10068200885206	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	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 :

1 à 4 °C. La date de production est indiquée sur l'emballage. Pour conserver la saveur et la qualité optimales du produit, le transporter et le conserver dans un endroit frais et propre. Ne pas exposer aux rayons directs du soleil, aux odeurs fortes, ni à l'air libre pendant une période prolongée.

Avantages :

Format bloc. Polyvalent: peut être tranché, râpé ou coupé en cubes. Fromage sans croûte. Aucune perte et rien à enlever. Durée de conservation prolongée comparativement aux produits râpés ou en cubes. Moins de perte de stocks.

Applications Suggérées :

Ce fromage ajoute de la valeur à différents menus. Utiliser comme amuse-gueules, dans de nachos, tacos, fajitas ou comme garniture sur du pain.

Suggestion de préparation et de cuisson :

Ce fromage polyvalent peut être râpé, tranché ou coupé en cubes pour être servi sur un plateau de fromages.

Renseignements supplémentaires :

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