



Black Diamond 368g Shred Cheese - 15% More 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 two colours. This product is shredded and packed into bags.



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
47879	10068200478798	6X320G

Brand	Brand Owner	GPC Description
Black Diamond	Lactalis Canada	Cheese

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Halal
2.195 kg	1.92 kg	Canada	no	

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TIxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
24.000 cm	17.200 cm	23.200 cm	9576.9 cm ³	29x5	150 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Cheese (Milk, Modified milk ingredients, Cream, Salt, Bacterial culture, Calcium chloride, Annatto, Microbial enzyme), Cellulose powder (to prevent caking), Natamycin 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 :

Store at 1 to 4 °C. Shelf life of unopened package is 5 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 :

Ready to use. Pre-shredded and packed into bags: helps deliver longer shelf life.

Serving Suggestions :

Shredded cheese is great on Pizza, Soups, Pasta, Tacos and other prepared foods.

Prep & Cooking Suggestions :

Ready for application - Melt over garlic bread sticks, soups or nachos.

More Information :

Consumer Support Number : 1-800-563-1515



Fromage râpé Black Diamond 368 g - 15 % de fromage en plus

Le cheddar marbré est fait de lait frais pasteurisé de très grande qualité. Le cheddar marbré est un mélange de cheddar blanc et coloré créant un effet marbré de deux couleurs. Ce produit est râpé et emballé dans des sacs.



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
47879	10068200478798	6X320G

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Black Diamond	Lactalis Canada	Fromage

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Halal
2.195 kg	1.92 kg	Canada	non	

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
24.000 cm	17.200 cm	23.200 cm	9576.9 cm ³	29x5	150 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 :

Réfrigérer 1 à 4 °C. Durée de conservation du produit non ouvert : 5 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 après l'ouverture et utiliser dans les 3 à 5 jours.

Avantages :

Prêt à utiliser. Déjà râpé et emballé dans des sacs. Permet de prolonger la durée de conservation.

Applications Suggérées :

Le fromage râpé est idéal sur les pizzas et dans les soupes, pâtes, tacos et autres mets préparés.

Suggestion de préparation et de cuisson :

Le fromage râpé est idéal sur les pizzas et dans les soupes, pâtes, tacos et autres mets préparés.

Renseignements supplémentaires :

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