

SINCE 1989

MONTBRU



PITA
PREMIS'19

Sabors per recordar / Sabores para recordar

www.montbru.com



SINCE 1989

MONTEBRÚ

Formatges de cabra / Quesos de cabra





SINCE 1989
MONTBRU

Mató

CAT

Mató de cabra

La puresa de la llet de cabra en la seva màxima expressió. Utilitzem només quall i la llet més fresca per elaborar diàriament aquest producte tan típic de la nostra terra.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, quall, estabilitzant: clorur càlcic.

EL MARIDATGE: Moscatell suau.

A LA CUINA: Ideal per a les postres, amb fruita fresca i alguna mermelada o mel, tot i que també el podem cuinar o fer servir per farcir pasta, o com a guarnició en els plats freds, entrants i amanides.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	11,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,00 %
Hidrats de carboni.....	3,60 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	2,40 %	extracte sec.....	53 %
Greixos.....	19,00 %	Energia (KJ/kJ/kcal- KJ/100gr) 944-228	
dels quals, saturats.....	13,00 %	Sal.....	0,20 %
dels quals, monoinsaturats.....	5,00 %	Calci.....	0,42 %

ESP

Requesón de cabra

La pureza de la leche de cabra en su máxima expresión. Utilizamos solo cuajo y la leche más fresca para elaborar a diario este producto tan típico de nuestra tierra.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico.

EL MARIDAJE: Moscatel suave.

EN LA COCINA: Ideal para los postres, con fruta fresca y alguna mermelada o miel, aunque también lo podemos cocinar o usar para rellenar pasta, o como guarnición en los platos fríos, entrantes y ensaladas

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	11,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,00 %
Hidratos de carbono.....	3,60 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	2,40 %	extracto seco.....	53 %
Grasas.....	19,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)....	944-228
de las cuales, saturadas.....	13,00 %	Sal.....	0,20 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	5,00 %	Calcio.....	0,42 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350070	Mató de cabra plat 1,4 kg	8436023512022	18436023512029	1,6	1	11	0 - 4 °C	15	22,5	11,5	22,5	105	10	117	0,14
0350160	Mató de cabra terrina 200 g	8436023513357	18436023513354	0,20	4	11	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	10	82	0,12



SINCE 1989
MONTBRU

Fresc

CAT

ESP

Formatge fresc de cabra

Un formatge fresc diferent, treballat a mà des del principi fins al final. El premsat amb drap li dona forma i un punt òptim de sal que magnifica el seu sabor delicat i la dolçor de la llet de cabra. Un clàssic amb molt de futur.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic.

EL MARIDATGE: Vol que l'acompanyin vins poc contundents, amb un toc de fruita.

A LA CUINA: Queda bé tant a les amanides a daus, com als aperitius amb pebre, oli i sal, de postres amb mel o mermelades, o per picar a qualsevol estona. Un gran amic de les dietes baixes en greix i esportistes.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	17,00 %	Màteria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	1,50 %	extracte sec.....	53 %
dels quals, sucres.....	1,40 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
Greixos.....	23,00 %	pH.....	5,6
dels quals, saturats.....	16,00 %	Sal.....	0,90 %
dels quals, monoinsaturats.....	6,00 %	Calci.....	0,56 %
dels quals, poliinsaturats.....	1,00 %		

Queso fresco de cabra

Un queso fresco diferente, trabajado a mano desde el principio hasta el final. El prensado con paño le da forma y un punto óptimo de sal que magnifican su sabor delicado y la dulzura de la leche de cabra. Un clásico con mucho futuro.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico.

EL MARIDAJE: Pide que le acompañen vinos poco contundentes, con un toque de fruta.

EN LA COCINA: Queda bien en las ensaladas a dados, o en los aperitivos con pimienta aceite y sal, de postres con miel o mermeladas, o para picar. Un gran amigo de las dietas bajas en grasa y indicado para deportistas.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	17,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	1,50 %	extracto seco.....	53 %
de los cuales, azúcares.....	1,40 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
Grasas.....	23,00 %	pH.....	5,6
de las cuales, saturadas.....	16,00 %	Sal.....	0,90 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	6,00 %	Calcio.....	0,56 %
de las cuales, poliinsaturadas.....	1,00 %		



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (°C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350190	Formatge Fresc cabra Drap 1,6 kg	8436023512008	18436023512005	1,6	1	17	0 - 4 °C	15	22,5	11,5	22,5	105	10	117	0,14
0350200	Formatge Fresc de cabra terrina 200 g	8436023513173	18436023513170	0,20	4	18	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	10	82	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Novell

CAT

Formatge Novell de cabra

Formatge de pasta tova amb el gust suau de la llet de cabra. Aroma de mantega i fongs d'afinat. Textura agradablement cremosa.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, ferments làctics i fongs d'afinat.

EL MARIDATGE: Vi negre jove, rosats o cervesa rossa artesana.

A LA CUINA: Ideal en cru i en fusta variada de formatges, així com pels farcits. Un formatge ideal per fondre.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,00 %	Màteria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	0,50 %	extracte sec.....	53 %
dels quals, sucres.....	0,50 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1397-334
Greixos.....	27,50 %	Sal.....	1,44 %
dels quals, saturats.....	17,50 %	Calci.....	0,11 %
dels quals, monoinsaturats.....	1,00 %		

ESP

Queso Novell de cabra

Queso de pasta blanda con el sabor suave de la leche de cabra. Aroma de mantequilla y mohos de afinado. Textura agradablemente cremosa.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, fermentos lácticos y mohos de afinado.

EL MARIDAJE: Vino tinto joven, vino rosado o también cerveza rubia artesana.

EN LA COCINA: Ideal en crudo y en tabla variada de quesos, y también para los rellenos. Un queso ideal para fundir

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	21,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	0,50 %	extracto seco.....	53 %
de los cuales, azúcares.....	0,50 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1397-334
Grasas.....	27,50 %	Sal.....	1,44 %
de las cuales, saturadas.....	17,50 %	Calcio.....	0,11 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	1,00 %		



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350385	Formatge cabra pasta tova Novell 2 kg	8436023512305	18436023512302	2	2	90	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	117	0,26
0350388	Formatge cabra pasta tova Novell 260 g	8436023512299	18436023512296	0,26	6	90	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	83	0,12



SINCE 1989
MONIBRÀ

Lleugeret

CAT

ESP

Formatge desnatat de cabra

El més baix en greix i sal. Aquest és el formatge ideal per a dietes baixes en greix i sal, amb només un 20% de greix i tots els beneficis de la llet de cabra, el fan molt digerible i sense perdre gens el gust. A més, és sense lactosa.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada semidesnatada de cabra, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics. 25 % de MG sobre ESM 0,12 % de sodi. Crosta no comestible.

EL MARIDATGE: Molt encertat amb cerveses suaus o vins blancs lleugers.

A LA CUINA: De postres acompanyat de mermelada, fruits secs o codonyat, amb pans de Viena o per a entrepans lleugers.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	23,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,70 %
Hidrats de carboni.....	4,00 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	42 %
Greixos.....	22,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1270-305
dels quals, saturats.....	14,70 %	Sal.....	0,83 %
dels quals, monoinsaturats.....	5,60 %	Calci.....	0,80 %

Queso desnatado de cabra

Es el más bajo en grasa y sal. Este es el queso ideal para dietas bajas en grasa y sal, con sólo un 20% de grasa y todos los beneficios de la leche de cabra, lo hacen muy digerible y sin perder su sabor. Además es sin lactosa.

INGREDIENTES: Leche de cabra semidesnatada pasteurizada, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos. 25% de MG sobre extracto seco. 0,12% de sodio. Corteza no comestible.

EL MARIDAJE: Muy adecuado con cervezas suaves o vinos blancos ligeros.

EN LA COCINA: De postre acompañado de mermelada, frutos secos o membrillo, con panes de Viena o para bocadillos ligeros.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	23,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,70 %
Hidratos de carbono.....	4,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	42 %
Grasas.....	22,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
de las cuales, saturadas.....	14,70 %	Sal.....	0,83 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	5,60 %	Calcio.....	0,80 %



NOU
FORMAT
NUEVO
FORMATO

cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso uni. (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	ancho uni (cm)	alto uni. (cm)	prof. uni. (cm)	caja/ palet	n° capes palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350680	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 2 Kg	8436023512190	18436023512197	2	2	90	4-8 °C	12	39,5	19,5	11,5				84	7	117	0,26
0350520	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 500g	8436023512183	18436023512180	0,5	4	90	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	82	0,12
1350599	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 180g	8436023512103	18436023512100	0,18	6	90	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	83	0,12
1350593	Formatge desnatat de cabra Lleugeret porció flescada 160 g	8436023513739	18436023513736	0,06	6	60	0-4 °C	21	25,5	9	16	16	3	12	315	15	1,35	0,78



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró

CAT

ESP

Formatge Sarró de cabra

El més conegut de tots. Un formatge suau, mantegós amb un punt cítric que es fon a la boca, i d'un color blanc impecable. La seva pell florida ens aporta aromes de molsa i sotabosc. Un formatge que parla del lloc on és fet, el Moianès.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, ferments làctics, clorur càlcic i quall.

EL MARIDATGE: Vi blanc en bota, vi escumós o cervesa.

A LA CUINA: No pot faltar a una bona fusta de formatges i embotits. És el complement ideal del pa amb tomàquet, o un aperitiu genial acompanyat d'una cervesa fresca o una copa de vi blanc.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	20,00 %	dels quals, poliinsaturats	1,13 %
Hidrats de carboni	3,30 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres	0,00 %	extracte sec	58 %
Greixos	37,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1767-427
dels quals, saturats	28,00 %	Sal	1,77 %
dels quals, monoinsaturats	8,00 %	Calci	0,64 %

Queso Sarró de cabra

El más conocido de todos. Un queso suave, mantecoso con un punto cítrico, que se derrite en la boca, y de un color blanco impecable. Su piel florida nos aporta aromas de musgo y sotobosque. Un queso que habla del lugar dónde se hace, el Moianès.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo.

EL MARIDAJE: Vino blanco en barrica, vino espumoso o cerveza.

EN LA COCINA: No puede faltar en una buena tabla de quesos y embutidos. Es el complemento ideal del pan con tomate, o un aperitivo genial acompañado de una cerveza fresca o una copa de vino blanco.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas	1,13 %
Hidratos de carbono	3,30 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares	0,00 %	extracto seco	58 %
Grasas	37,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1767-427
de las cuales, saturadas	28,00 %	Sal	1,77 %
de las cuales, monoinsaturadas	8,00 %	Calcio	0,64 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350910	Formatge semicurat de cabra Sarró 1 Kg	8436023512145	18436023512142	1	2	180	4-8 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	117	0,26



SINCE 1989
MONTERÚ

Garrotxa

CAT

ESP

Formatge semicurat de cabra

Garrotxa, de gust intens, amb un deix cítric al final, textura mantegosa i regust que convida a repetir. Un clàssic.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, ferments làctics, clorur càlcic i quall.

EL MARIDATGE: Vi negre jove o blanc amb barrica.

A LA CUINA: El formatge ideal per a les fustes de formatge variades i acompanyat d'un bon pa amb tomàquet.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	20,00 %	dels quals, poliinsaturats	1,13 %
Hidrats de carboni	3,30 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres	0,00 %	extracte sec	58 %
Greixos	37,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1767-427
dels quals, saturats	28,00 %	Sal	1,30 %
dels quals, monoinsaturats	8,00 %	Calci	0,64 %

Queso semicurado de cabra

Garrotxa, de sabor intenso, con un sabor final ligeramente cítrico. De textura mantecosa y con un sabor que invita a repetir. Un clásico.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo.

EL MARIDAJE: Vino tinto joven o blanco en barrica.

EN LA COCINA: El queso ideal para las tablas de quesos variadas y acompañado de un buen pan con tomate.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas	1,13 %
Hidratos de carbono	3,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares	0,00 %	extracto seco	58 %
Grasas	37,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1767-427
de las cuales, saturadas	28,00 %	Sal	1,30 %
de las cuales, monoinsaturadas	8,00 %	Calcio	0,64 %



NOU
FORMAT
NUEVO
FORMATO

cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso uni. (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	ancho uni (cm)	alto uni. (cm)	prof. uni. (cm)	caja/ palet	nº capes palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350880	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1,9 kg	8436023512107	18436023512104	1,9	2	180	4-8 °C	12	39,5	19,5	11,5				84	7	117	0,26
0350900	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1 kg	8436023512091	18436023512098	1	2	180	4-8 °C	12	39,5	19,5	11,5				84	7	117	0,26
0350920	Formatge semicurat cabra Garrotxa 500 g	8436023512084	18436023512081	0,5	4	180	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	82	0,12
1350929	Formatge semicurat cabra Garrotxa porció 180 g	8436023519197	18436023519194	0,18	6	90	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	83	0,12
1350922	Formatge semicurat cabra Garrotxa porció llescada 160g	8436023519146	18436023519143	0,16	6	60	4-8 °C	21	22,5	9	16	16	8	12	915	15	1,55	0,18



SINCE 1989
MONTERÚ

Curat de cabra

CAT

ESP

Formatge curat

Amb caràcter, la llet de cabra demostra que ha madurat i ens dóna sabors més rodons i dolços que ens recorden els fruits secs. De textura semi dura, trencadissa. Un veterà amb caràcter.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, ferments làctics, clorur càlcic i quall.

EL MARIDATGE: Vins negres, o blancs amb caràcter, així com cerveses torrades.

A LA CUINA: A les fustes de formatges marca la diferència amb els curats. També el podem utilitzar ratllat, per exemple al risotto.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	24,86 %	dels quals, monoinsaturats.....	9,20 %
Hidrats de carboni.....	5,68 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,59 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-454
Greixos.....	36,91 %	Sal.....	0,46 %
dels quals, saturats.....	26,12 %	Calci.....	0,82 %

Queso curado

Con carácter, la leche de cabra demuestra que ha madurado y nos da sabores más dulces y redondos que recuerdan los frutos secos. De textura semidura, quebradiza. Un veterano con carácter.

INGREDIENTES: Leche Leche pasteurizada de cabra, sal, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo.

EL MARIDAJE: Vinos tintos, o blancos con carácter, así como con cervezas tostadas.

EN LA COCINA: En las tablas de quesos marca la diferencia con los curados. También lo podemos utilizar rayado, por ejemplo en el risotto.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	24,86 %	de las cuales, monoinsaturadas.....	9,20 %
Hidratos de carbono.....	5,68 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,59 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-454
Grasas.....	36,91 %	Sal.....	0,46 %
de las cuales, saturadas.....	26,12 %	Calcio.....	0,82 %



NOU
FORMAT
NUEVO
FORMATO

cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso uni. (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	ancho uni. (cm)	alto uni. (cm)	prof. uni. (cm)	caja/ palet	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350930	Formatge curat: cabra 2,2 kg	8436022519012	98436022519015	2,2	2	180	4 - 8 °C	12	39,5	19,5	11,5				84	7	117	0,26
185063	Formatge curat de cabra porció tescada 160 g	8436022519753	18436022519750	0,16	6	60	4 - 8 °C	21	25,5	9	16	16	9	12	316	15	1,35	0,178



SINCE 1989
MONTERÚ

Blau de cabra

CAT

Formatge blau de cabra

Un formatge per als que s'inicien al món dels blaus i per als gourmets que busquen els aromes i sabors més subtils.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, ferments làctics, fongs i quall.

EL MARIDATGE: Blancs en barrica, cava o vi negre, també amb cerveses artesanes tant rosses com torrades.

A LA CUINA: Perfecte en cru, o bé cuinat per a salses, farcits o per als acompanyaments tebis de carns, peixos o amanides, així com en els risottos i la pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	19,00 %	dels quals, poliinsaturats	1,30 %
Hidrats de carboni	2,00 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres	0,00 %	extracte sec	58 %
Greixos	32,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1530-369
dels quals, saturats	21,00 %	Sal	0,45 %
dels quals, monoinsaturats	9,70 %	Calci	0,49 %

ESP

Queso azul de cabra

Un queso para los que se inician en el mundo de los azules y para los gourmets que buscan los aromas y sabores más sutiles.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, fermentos lácticos, hongos y cuajo.

EL MARIDAJE: Blancos con barrica, cava o vino tinto, también con cervezas artesanas rubias o tostadas.

EN LA COCINA: Perfecto en crudo, o bien cocinado para salsas, rellenos o en las guarniciones tibias de carnes, pescados y ensaladas, así como risotto y pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína	19,00 %	de las cuales, poliinsaturadas	1,30 %
Hidratos de carbono	2,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares	0,00 %	extracto seco	58 %
Grasas	32,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)	1530-369
de las cuales, saturadas	21,00 %	Sal	1,45 %
de las cuales, monoinsaturadas	9,70 %	Calcio	0,49 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353106	Formatge blau cabra 3,5 kg	8436023512213	18436023512210	3,5	1	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	117	0,12
1353107	Formatge blau de cabra 160g	8436023512817	18436023512814	0,16	4	45	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	83	0,12

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Formatges de búfala / Quesos de búfala





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Tou de búfala

CAT

Formatge de pasta tova

Formatge sorprenent elaborat amb la singular llet de búfala. Textura tova i lleugera, amb un conjunt aromàtic i gustatiu equilibrat i ple de notes de fruita, cítrics i fruits secs.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, sal, clorur càlcic, quall, ferments làctics.

EL MARIDATGE: És perfecte amb un vi blanc sec o una cervesa suau així com amb cava.

A LA CUINA: El podem fer arrebossat i fregit, així com obert per sobre i un xic desfet al forn amb vi blanc tipus fondue.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	15,60 %	dels quals, poliinsaturats	1,07 %
Hidrats de carboni	1,76 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres	0,00 %	extracte sec	58 %
Greixos	28,74 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1359-328
dels quals, saturats	20,22 %	Sal	0,82 %
dels quals, monoinsaturats	7,46 %	Calci	0,50 %



ESP

Queso de pasta blanda

Queso sorprendente elaborado con la singular leche de búfala. Textura blanda y ligera, con un conjunto aromático y gustativo equilibrado y lleno de notas de fruta, cítricos y frutos secos.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Es perfecto con un vino blanco seco o una cerveza suave y también con cava.

EN LA COCINA: Lo podemos cocinar rebozado y frito, así como abierto por encima y un poco fundido en el horno con vino blanco, tipo fondue.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína	15,60 %	de las cuales, poliinsaturadas	1,07 %
Hidratos de carbono	1,76 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares	0,00 %	extracto seco	58 %
Grasas	28,74 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1359-328
de las cuales, saturadas	20,22 %	Sal	0,82 %
de las cuales, monoinsaturadas	7,46 %	Calcio	0,50 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
353101	Formatge de pasta tova Búfala Tou 250g	8436023512541	18436023512548	0,25	4	45	0 - 4 ° C	15	22,5	8	22,5	105	7	82	0,12



SINCE 1989
MONBRÚ

Suau de búfala

CAT

ESP

Formatge semicurat de búfala

Singular per l'origen de la seva llet, és de textura tancada i mantegosa. Demostra el gust de la llet de búfala des del principi: comença dolç, canvia a àcid, i amb un gust final un xic amargant que convida a repetir.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, llet pasteuritzada de cabra, sal, clorur càlcic, quall, lisozima d'ou ferments làctics i fongs de superfície.

EL MARIDATGE: Blancs en barrica, negre jove, cervesa rossa artesana.

A LA CUINA: Poc interessant cuinat, però molt curiós en una fusta de formatges variats de diferents llocs d'origen.

Queso semicurado de búfala

Singular por el origen de su leche, es de textura cerrada y mantecosa. Muestra el sabor de la leche de búfala desde el principio: comienza dulce, cambia a ácido y al final con un gusto un poco amargo que invita a repetir.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, leche pasteurizada de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo, lisozima de huevo fermentos lácticos y hongos de superficie.

EL MARIDAJE: Blanco en barrica, negro joven, o cerveza rubia artesana.

EN LA COCINA: Poco interesante cocinado, pero muy curioso en una tabla de quesos variados de diferentes lugares de origen.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,07 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,54 %
Hidrats de carboni.....	3,23 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	59,04 %
Greixos.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)....	455-1885
dels quals, saturats.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,85 %	Calci.....	0,78 %

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	21,07 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,54 %
Hidratos de carbono.....	3,23 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	59,04 %
Grasas.....	39,80 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	455-1885
de las cuales, saturadas.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
de las cuales, monoinsaturadas...	9,85 %	Calcio.....	0,78 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso uni. (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	ancho uni (cm)	alto uni. (cm)	prof. uni. (cm)	caja/ palet	n° capes palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353900	Formatge semicurat búfala Suau 1 kg	84360223512510	184360223512517	1	2	180	4-8 °C	12	39,5	19,5	11,5				84	7	117	0,26
1353929	Formatge semicurat búfala Suau 180 g	84360223513210	184360223513217	0,18	6	90	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	83	0,12
1353923	Formatge semicurat búfala Suau porció llescada 160g	84360223513777	184360223513774	0,16	6	60	4-8 °C	21	25,5	9	16	16	3	12	315	15	135	0,78



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró de búfala

CAT

ESP

Formatge semicurat de búfala

Formatge de textura semi dura, amb una aroma molt particular per a un formatge amb un origen singular, la llet de búfala. Madurat lentament fins als 4 mesos, per aconseguir un formatge intens però refinat.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, llet pasteuritzada de cabra, sal, clorur càlcic, quall, lisozima d'ou ferments làctics i fongs de superfície.

EL MARIDATGE: Un formatge que combina molt bé amb un blanc afruitat per les seves notes amargues.

A LA CUINA: A la cuina ens pot anar molt bé com a postres amb figues seques o codonyat.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,07 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,54 %
Hidrats de carboni.....	3,23 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	59,04 %
Greixos.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
dels quals, saturats.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,85 %	Calci.....	0,78 %



Queso semicurado de búfala

Queso de pasta semi dura, con un aroma muy particular para un queso con un origen singular, la leche de búfala. Madurado lentamente hasta conseguir los 4 meses, que le aportan ese toque de clase y complejidad.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, leche pasteurizada de cabra, sal, cloruro de calcio, cuajo, lisozima de huevo fermentos lácticos y mohos de superficie.

EL MARIDAJE: Un queso que combina muy bien con un blanco afrutado por sus notas amargas.

EN LA COCINA: En la cocina nos puede ir muy bien como postre con higos secos o membrillo.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	21,07 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,54 %
Hidratos de carbono.....	3,23 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	59,04 %
Grasas.....	39,80 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
de las cuales, saturadas.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	9,85 %	Calcio.....	0,78 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353000	Formatge semicurat búfala Sarró 1,5 kg	8436023512572	18436023512579	1,5	2	180	4-8 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	117	0,26



SINCE 1989
MONIBRÚ

Curat de búfala

CAT

ESP

Formatge curat de búfala

Un formatge especial, amb la llet de búfales catalanes en fem aquest formatge de maduració lenta i pausada, el madurem entre 4 i 6 mesos per afinar el seu bouquet final, i fer-lo més rodó, sense perdre cremositat ni potència. En boca el trobem potent i complex amb un retrogust llarg i persistent.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, llet pasteuritzada de cabra, clorur càlcic, quall, lisozima d'ou i ferments làctics.

EL MARIDATGE: Un vi negre jove o una cervesa no gaire potent.

A LA CUINA: Ens combinarà perfectament amb un bon codonyat, fruits secs o pa de figues.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	20,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	0,60 %
Hidrats de carboni.....	0,50 %	Màteria grasa sobre	
dels quals sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	32,00 %	Energia (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
dels quals, saturats.....	23,00 %	Sal.....	1,50 %
dels quals, monoinsaturats.....	8,40 %	Calci.....	0,50 %

Queso curado de búfala

Un queso especial, con la leche de búfalas catalanas hacemos este queso de maduración lenta y pausada, maduramos entre 4 y 6 meses para afinar su bouquet final, y hacerlo más redondo, sin perder cremosidad ni potencia. en boca lo encontramos potente y complejo con un retrogusto largo y persistente.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, leche pasteurizada de , cloruro cálcico, cuajo, lisozima de huevo y fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Un vino tinto joven o una cerveza no muy potente.

EN LA COCINA: Nos combinará perfectamente con un buen membrillo, frutos secos o pan de higos.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	0,60 %
Hidratos de carbono.....	0,50 %	Materia grasa sobre	
de los cuales azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	32,00 %	Energía (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
de las cuales, saturadas.....	23,00 %	Sal.....	1,50 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	8,40 %	Calcio.....	0,50 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353870	Formatge curat: búfala Suau 2,5 kg	8436023512930	98436023512933	2,5	1	180	4-8 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	117	012

Formatges d'ovella / Quesos de oveja





SINCE 1989
MONIBRÚ

Curat d'ovella

CAT

Curat d'ovella fet amb llet crua

Formatge madurat, amb tota la dolçor i l'amorositat del formatge envellit d'ovella, és un dels més complexos a la boca, ideal per als sibarites del gust.

INGREDIENTS: Llet crua d'ovella, sal, ferments làctics, clorur càlcic i quall.

EL MARIDATGE: Vi negre en barrica, cervesa torrada, o cava.

A LA CUINA: Ideal per complementar una fusta de formatges, interessant en amanides tallat a escates, rallat sobre la planxa per fer piruletes cruixents, o per substituir el clàssic parmesà als carpaccios.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	23,50 %	dels quals, saturats.....	28,00 %
Hidrats de carboni.....	2,10 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1772-428
dels quals, sucres.....	2,10 %	Sal.....	1,7 %
Greixos.....	36,00 %	Calci.....	0,7 %

ESP

Curado oveja con leche cruda

Queso madurado, con toda la dulzura y el aroma del queso envejecido de oveja, es uno de los más complejos en la boca, ideal para los sibaritas del gusto.

INGREDIENTES: Llet cruda de oveja, sal, fermentos làctics, cloruro càlcic i quajo.

EL MARIDAJE: Vino tinto en barrica, cerveza tostada, o cava.

EN LA COCINA: Ideal para complementar una tabla de quesos, interesante en ensaladas cortado a escamas, rallado sobre la plancha para hacer piruletas crujientes, o para sustituir el clásico parmesano en los carpaccios.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	23,50 %	de las cuales, saturadas.....	28,00 %
Hidratos de carbono.....	2,10 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1772-428
de los cuales, azúcares.....	2,10 %	Sal.....	1,7 %
Grasas.....	36,00 %	Calcio.....	0,7 %



NOU
FORMAT
NUEVO
FORMATO

cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso uni. (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	ancho uni. (cm)	alto uni. (cm)	prof. uni. (cm)	caja/ palet	n° capes palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0352092	Formatge curat ovella llet crua 3 kg	8436023512336	18436023512333	3	1	180	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	117	0,12
1352999	Formatge curat ovella llet crua porció 180 g	8436023512596	18436023512593	0,18	6	90	4-8 °C	15	22,5	8	22,5				105	7	83	0,12
1352999	Formatge curat ovella llet crua porció flocada 160 g	8436023519760	18436023519767	0,16	6	60	4-8 °C	21	25,5	9	16	16	9	12	315	15	1,35	0,78



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Aramits

CAT

Ossau Irati

Formatge d'ovella fet amb pasta cuïta, de textura tova i gust molt intens, amb un regust de sucre de Demerara i a fusta. Prové del País Basc francès.

INGREDIENTS: Llet crua d'ovella raça Manech, ferments làctics quall i sal.

EL MARIDATGE: Blanc en barrica, cervesa rossa amb caràcter, cava.

A LA CUINA: Un formatge diferent i molt interessant per una fusta completa. Un gran descobriment pels amants del formatge o per cuinar calent i posar a les amanides a daus petits.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	24,00 %	Màteria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	2 %	extracte sec.....	55 %
dels quals, sucres.....	<0,05 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1824-440
Greixos.....	37,00 %	Sal.....	1,60 %
dels quals, saturats.....	27,00 %		



ESP

Ossau Irati

Queso de oveja de pasta cocida, de textura blanda y sabor intenso, con un regusto a azúcar Demerara y a barrica. Proviene del País Vasco francés.

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja raza Manech, fermentos lácticos, cuajo, sal.

EL MARIDAJE: Blanco en barrica, cerveza rubia con carácter, cava.

EN LA COCINA: Un queso diferente y muy interesante para una tabla de quesos completa. Un gran descubrimiento para los amantes del queso o para cocinar caliente, o en ensaladas en dados pequeños.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	24,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	2 %	extracto seco.....	55 %
de los cuales, azúcares.....	<0,05 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1824-440
Grasas.....	37,00 %	Sal.....	1,60 %
de las cuales, saturadas.....	27,00 %		



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alta caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0352093	Formatge curat ovella Fleuron D'Aramits 4 Kg	8436023512343	18436023512340	4	1	120	4° - 8°	2	-	-	-	-	-	-	-

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Formatges de vaca / Queso de vaca





SINCE 1989
MONTRÉAL

Le Gruyère 1655

CAT

ESP

Gran Reserva (18 mesos)

Formatge produït només durant els mesos d'estiu amb la millor llet dels Alps, el millor gruyère del món el 2013. Un entramat de gustos de flors, herba fresca, sucres torrats, fruits secs, amb una llarga maduració és un gust imprescindible per als amants del millor formatge.

INGREDIENTS: Llet crua de vaca, pasta cuita premsada, ferments, quall i sal.

EL MARIDATGE: Blanc jove o cava.

A LA CUINA: Imprescindible en una bona fusta de formatges, ideal per a fondue, amanides o ratllat amb microplane, també per a risottos o pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	27,00 %	Màteria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	1 %	extracte sec.....	49-53 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).	1600-400
Greixos.....	32,00 %	Sal.....	1,50 %
dels quals, saturats.....	19,00 %	Calci.....	0,88 %



Gran Reserva (18 meses)

Queso producido sólo durante los meses de verano con la mejor leche de los Alpes. El mejor gruyer del mundo en 2013. Un entramado de sabores de flores, hierba fresca, tostados, azúcares, frutos secos. Con una larga maduración es un gusto imprescindible para los amantes del mejor queso.

INGREDIENTES: Leche cruda de vaca, pasta cocida y premsada, ferments, cuajo y sal.

EL MARIDAJE: Blanco joven o cava.

EN LA COCINA: Imprescindible en una buena tabla de quesos, ideal para fondue, ensaladas o rayado con microplane, también para risottos o pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	27,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	1 %	extracte seco.....	49-53 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)	1600-400
Grasas.....	32,00 %	Sal.....	1,50 %
de las cuales, saturadas.....	19,00 %	Calcio.....	0,88 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)
0300501	Formatge Gruyère depuis 1655 sencer 32 kg	84360223512442	184360223512449	32	1	110	-4-8 °C
0300509	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/2 16 kg	84360223512961		16	s/c	110	-4-8 °C
0300508	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/4 8 kg	84360223512978		8	s/c	110	-4-8 °C
0300507	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/8 4 kg	84360223512985		4	s/c	110	-4-8 °C
0300506	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/16 2 kg	84360223512992	984360223512995	2	2	110	-4-8 °C
0300502	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 500g	84360223512954	984360223512957	0,5	4	110	-4-8 °C
0300511	Formatge Gruyère Depuis 1655 roda sencer 32 kg	84360223513005	984360223513008	0,25	9	110	-4-8 °C



SINCE 1989
MONTERÚ

Alpí

CAT

Formatge curat de vaca

Hem seleccionat la millor llet de les pastures alpines de Suïssa, i conjuntament amb l'Oriol i el formatger suís hem elaborat la recepta d'aquest formatge tan especial, fet únicament amb llet de primavera i estiu amb una producció molt limitada trobem aquest producte excepcional. A cada mossegada podem trobar els aromes i sabors de la pastura dels Alps.

A Catalunya segueix el seu procés de maduració on tractarem la pell amb una barreja d'aigua, sal i herbes aromàtiques per aconseguir portar els aromes del bosc Moianès a la seva escorça i cuidar-lo durant més de cinc mesos fins a aconseguir el seu sabor i aroma tan especials.

INGREDIENTS: Llet crua de vaca, sal, ferments làctics, quall.

EL MARIDATGE: Blanc jove o cava.

A LA CUINA: Imprescindible en una bona fusta de formatges, ideal per a fondues, amanides o, ratllat amb microplane, també per a risottos o pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	27,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1749-418
Hidrats de carboni.....	1,4 %	Sal.....	1,60 %
dels quals, sucres.....	0,00 %		
Greixos.....	34,00 %		
dels quals, saturats.....	21,00 %		

ESP

Queso curado de vaca

Hemos seleccionado la mejor leche de los pastos alpinos de Suiza, y conjuntamente con Oriol y el queso suizo, hemos elaborado la receta de este queso tan especial, hecho únicamente con leche de primavera y verano, con una producción muy limitada, encontramos este producto excepcional. En cada mordisco podemos encontrar los aromas y sabores del pasto de los Alpes.

En Cataluña sigue su proceso de maduración en el que trataremos la piel con una mezcla de agua, sal y hierbas aromáticas para conseguir llevar los aromas del bosque del Moianès a su corteza y cuidarlo durante más de cinco meses hasta conseguir su sabor y aroma tan especiales.

INGREDIENTES: Leche cruda de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo.

EL MARIDAJE: Blanco joven o cava.

EN LA COCINA: Imprescindible en una buena tabla de quesos, ideal para fondues, ensaladas o, rallado con microplane, también para risottos o pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	27,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1749-418
Hidratos de carbono.....	1,4 %	Sal.....	1,60 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %		
Grasas.....	34,00 %		
de las cuales, saturadas.....	21,00 %		



NOU
FORMAT
NUEVO
FORMATO



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso uni. (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	ancho uni (cm)	alto uni. (cm)	prof. uni. (cm)	caja/ palet	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0300033	Formatge curat de vaca Alpí roda sencera 6 kg	84360223513586	984360223513589	6	1	180	4 - 8 °C	6	36	10	36				60	10	100	0,46
0300542	Formatge curat de vaca Alpí porció llescada 160 g	84360223513784	184360223513781	0,16	6	60	4 - 8 °C	21	25,5	9	16	16	3	12	215	15	1,35	0,78

SOM MONTBRÚ ARTESANS SOSTENIBLES

   | segueix-nos!

Descobreix totes les especialitats a:

www.montbru.com



Av. del Prat 16, Pol. Ind. El Prat
08180 MOIÀ (Barcelona)
T. 93 820 90 10 · info@montbru.com
www.montbru.com