

SINCE 1989

MONTBRU



PITA
PREMIER 19

Unforgettable flavours / Saveurs mémorables
www.montbru.com



SINCE 1989
MONTRÉAL

Goat cheese / Fromage de chèvre





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Mató

ENG

Goat Mató

The purity of goat's milk in its essence. Only rennet and the freshest milk go into our daily batch of mató, a quintessential product in this part of the world.

INGREDIENTS: Pasteurized goat **milk**, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: Soft muscatel.

IN THE KITCHEN: Perfect as a dessert, it matches with fresh fruit and honey or jam. It can also be cooked or used to fill pasta, or as a garnish in cold dishes, appetizers and salads.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	11,00 %	of which, polyunsaturated	1,00 %
Carbohydrates.....	3,60 %	Fat material on dry extract	53 %
of which sugar.....	2,40 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	944-228
Fat	19,00 %	Salt	0,20 %
of which saturated fat.....	13,00 %	Calcium.....	0,42 %
of which monounsaturated	5,00 %		

FR

Fromage blanc de chèvre

La pureté du lait de chèvre dans toute son expression. Élaboré exclusivement à base de présure et de lait ultra frais, ce produit typique de notre terroir est fabriqué au quotidien.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, présure, stabilisateur: chlorure de calcium.

ALLIANCE: Muscat doux.

CUISINE: Idéal pour les desserts contenant des fruits secs, de la confiture ou du miel, pour farcir des pâtes ou garnir plats froids, entrées et salades.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	11,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,00 %
Hydrates de carbone.....	3,60 %	Matière grasse sur extrait sec	53 %
% dont sucres.....	2,40 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	944-228
Graisses.....	19,00 %	Sel.....	0,20 %
dont, saturées	13,00 %	Calcium.....	0,42 %
% dont, mono-insaturées	5,00 %		



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	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350070	Mató cabra plat 1,6 kg	8436023512022	18436023512029	1,6	1	10	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
0350165	Mató cabra terrina 200 g	8436023513357	18436023513354	0,20	4	10	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Fresc

ENG

Fresh goat cheese

A different goat cheese, hand made in all its phases. It has been pressed with a cloth, which confers the cheese its form and a perfect amount of salt to increase its delicate flavour and the sweetness of goat milk.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: Perfect with soft and fruity wine.

IN THE KITCHEN: A perfect cheese for salads when cut in cubes, with pepper, oil and salt as an appetizer, as a dessert with honey or jam or as a snack anytime. A great ally for low fat diets and sporty people.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	17,00 %	of which, polyunsaturated	1,00 %
Carbohydrates.....	1,50 %	Fat material on dry extract	53 %
of which sugar.....	1,40 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1159-279
Fat	23,00 %	pH.....	5,6
of which saturated fat.....	6,00 %	Salt	0,88%
of which monounsaturated	1,00 %	Calcium.....	0,56 %

FR

Fromage de chèvre frais

Un fromage frais différent, travaillé à la main tout au long du processus de production. Le pressage à l'étamine lui confère une forme et une touche de sel optimales qui magnifient sa saveur délicate et la douceur du lait de chèvre. Un classique très prometteur.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium.

ALLIANCE: Requiert la compagnie de vins peu intenses dotés d'une touche fruitée.

CUISINE: Parfait en dés dans les salades ; en apéritif avec du poivre, de l'huile d'olive et du sel; en dessert avec du miel ou des confitures; ou pour picorer à toute heure. Grand ami des sportifs et des régimes faibles en graisse.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	17,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,00 %
Hydrates de carbone.....	1,50 %	Matière grasse sur extrait sec	53 %
% dont sucres	1,40 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
Graisses.....	23,00 %	pH.....	5,6
dont, saturées	16,00 %	Sel.....	0,88%
% dont, mono-insaturées	6,00 %	Calcium.....	0,56 %



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)
0350190	Formatge fresc: cabra Drap 1,6 kg	8436023512008	18436023512005	1,6	1	15	0 - 4 °C	15	22,5	11,5	22,5	105	7	56	0,14
0350205	Formatge Fresc de cabra terrina 200g	8436023513173	18436023513170	0,20	1	18	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Fresc light

ENG

Fresh goat cheese

Our fresh goat cheese, fresh of the day and made with the best selected milk now partially skimmed to achieve 30% less fat content with all the flavor and the best texture, designed for people who don't want to give up to eat artisanal cheese, but you have to watch out for fats.

INGREDIENTS: Partially skimmed goat's **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: Perfect with wines that are not strong, with a hint of fruit or smooth pilsen beer.

IN THE KITCHEN: Ideal for a good toast with tomato, avocado and some dried fruit or sesame on top, as well as for snacking at any time. A great friend of low-fat diets and indicated for athletes.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein	17,82 %	of which, polyunsaturated	1,07 %
Carbohydrates	1,79 %	Fat material on dry extract	2,85 %
of which sugar	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)	358-84
Fat	14,57 %	pH	6,98
of which saturated fat	9,4 %	Salt	0,69 %
of which monounsaturated	4,1 %	Calcium	0,66 %

FR

Fromage de chèvre frais

Notre fromage toujours frais, frais du jour et fait avec le meilleur lait sélectionné maintenant partiellement écrémé pour atteindre 30 % de matières grasses en moins avec toute la saveur et la meilleure texture, conçu pour les personnes qui ne veulent pas renoncer à manger du fromage artisanal, mais il faut faire attention aux graisses.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre partiellement écrémé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium.

ALLIANCE: Il veut être accompagné de vins qui ne sont pas forts, avec un soupçon de fruit ou de bière pilsen onctueuse.

CUISINE: Parfait pour une bonne tartine avec de la tomate, de l'avocat et quelques fruits secs ou du sésame sur le dessus, ainsi que pour grignoter à toute heure. Un grand ami des régimes faibles en gras et indiqué pour les sportifs.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines	17,82 %	dont, polyinsaturées	1,07 %
Hydrates de carbone	1,79 %	Matière grasse sur extrait sec	2,85 %
% dont sucres	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	358-84
Graisses	14,57 %	pH	6,98
dont, saturées	9,4 %	Sel	0,69 %
% dont, mono-insaturées	4,1 %	Calcium	0,66 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350140	Formatge fresc cabra Drap 1,6 kg	8436023513500	98436023513503	1,6	1	15	0 - 4 °C	15	22,5	11,5	22,5	105	7	56	0,14
0350225	Formatge fresc de cabra light 200g	8436023513340	18436023513347	0,20	1	18	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Novell

ENG

Semi matured cheese

Semi matured cheese with a soft goat milk flavour. Buttery aroma and natural molds. A very pleasant and smooth texture.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, rennet, natural molds.

WINE-PAIRING: Young red wine, rosés or craft lager beer.

IN THE KITCHEN: Perfect to eat on a cheese plate or used for hot fillings. A perfect cheese for melting.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,00 %	Fat material on	
Carbohydrates.....	0,50 %	dry extract.....	53 %
of which sugar.....	0,50 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1397-334
Fat.....	27,50 %	Salt.....	1,44 %
of which saturated fat.....	17,50 %	Calcium.....	0,11 %
of which monounsaturated.....	1,00 %		



GLUTEN FREE

FR

Fromage de chèvre Novell

Fromage à pâte molle au goût doux de lait de chèvre. Arôme de beurre et moisissure issue de l'affinage. Texture agréablement crémeuse.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, stabilisateur: chlorure de calcium.

ALLIANCE: Vin rouge jeune, rosé ou bière blonde artisanale.

CUISINE: Idéal cru, sur plateau de fromages ou pour les farces. Un fromage idéal à fondre.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,00 %	Matière grasse sur	
Hydrates de carbone.....	0,50 %	extrait sec.....	53 %
% dont sucres.....	0,50 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1397-334
Graisses.....	27,50 %	Sel.....	1,44 %
dont, saturées.....	17,50 %	Calcium.....	0,11 %
% dont, mono-insaturées.....	1,00 %		



GLUTEN FREE



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	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	136,5	0,26
0350388	Formatge cabra pasta tova Novell 260 g	8436023512299	18436023512296	0,26	8	90	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTERÚ

Lleugeret

ENG

FR

Low fat goat cheese

An ideal cheese for low fat and salt diets, since it contains only a 20% of fat and all the benefits of the goat cheese, it is a very digestible cheese without losing its flavour.
Lactose free.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, stabilizer: calcium chloride, lactic starters and rennet. Fat content: 25% over minimum dry matter. Sodium content: 0.12%

WINE-PAIRING: Perfect with soft beers or white wines.

IN THE KITCHEN: It fits perfectly as a dessert with jam, dried fruits and quince, with Vienna bread or with light sandwiches.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	23,00 %	of which, polyunsaturated	1,70 %
Carbohydrates.....	4,00 %	Fat material on dry extract	42 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1270-305
Fat	22,00 %	Salt	0,83 %
of which saturated fat.....	14,70 %	Calcium.....	0,80 %
of which monounsaturated	5,60 %		



Fromage de chèvre écrémé

Le plus faible en matière grasse et en sel. Idéal pour les régimes pauvres en graisse et sel (à peine 20% de MG), avec tous les bienfaits du lait de chèvre : facile à digérer, tout en conservant toute la saveur du fromage de chèvre. Sans lactose.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, stabilisateur: chlorure de calcium, ferments lactiques et présure. 25% de MG sur ESD 0,12% de sodium.

ALLIANCE: Un délice en compagnie de bière douce ou de vin blanc léger.

CUISINE: Comme dessert, en compagnie de confitures, fruits secs ou pâte de coing, petits pains viennois ou sandwichs légers.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	23,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,70 %
Hydrates de carbone.....	4,00 %	Matière grasse sur extrait sec	42 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
Graisses.....	22,00 %	Sel	0,83 %
dont, saturées	14,70 %	Calcium.....	0,80 %
% dont, mono-insaturées	5,60 %		



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350580	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 1,8 Kg	8436023512190	18436023512197	1,8	2	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350520	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 500g	8436023512183	18436023512180	0,5	4	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02
1350599	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 180g	8436023512203	18436023512200	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró

ENG

FR

"Sarró de cabra" cheese

The most famous of our cheeses. A soft, buttery cheese with a citric spark that melts in the mouth, a spotless white colour. Its rind provides with moss and understorey notes. A cheese that tells you from the place where it has been made, El Moianès.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, lactic starters, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: White wines, either dry or sweet.

IN THE KITCHEN: It is a must in any cheese and charcuterie board. It is the perfect addition to the bread with tomato, or a great appetizer matching with a fresh beer or a glass of wine.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	1,13 %
Carbohydrates.....	3,30 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1767-427
Fat	37,00 %	Salt	1,77 %
of which saturated fat.....	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
of which monounsaturated	8,00 %		

Fromage de chèvre Sarró

Fait à la main. Le plus connu. Un fromage doux, onctueux, doté d'une touche citrique qui fond en bouche et d'une couleur blanche immaculée. Sa croûte fleurie confère des arômes de mousse et de sous-bois. Un fromage qui parle du lieu de fabrication, le Moianès.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, stabilisateur: chlorure de calcium.

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, cava ou bière.

CUISINE: Indispensable sur un bon plateau de fromages et de charcuteries. Le complément idéal du pain frotté à la tomate ou d'un apéritif, en compagnie d'une bière fraîche ou d'un verre de vin blanc.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,13 %
Hydrates de carbone.....	3,30 %	Matière grasse sur extrait sec	58 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1767-427
Graisses.....	37,00 %	Sel.....	1,77 %
dont, saturées	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
% dont, mono-insaturées	8,00 %		



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	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	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



SINCE 1989
MONTERÚ

Garrotxa

ENG

Semi-mature goat cheese

Garrotxa, an intense flavour, a sparking citrus, a buttery texture and an aftertaste that invites to taste it again. A classic. That never Fails.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, **egg** lysozyme, lactic starters.

WINE-PAIRING: Young red wine or a woody white wine.

IN THE KITCHEN: Perfect in cheese boards, and pairs perfectly with a nice bread with tomato.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	1,13 %
Carbohydrates.....	3,00 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	58 %
Fat	37,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1767-427
of which saturated fat.....	28,00 %	Salt	1,77 %
of which monounsaturated	8,00 %	Calcium.....	0,64 %



FR

Fromage de chèvre mi-vieux

Garrotxa, goût intense, touche citrique en fin parcours, texture onctueuse et arrière-goût qui invite à se resservir. Une classique.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium, lysozyme d'**oeuf**, ferments lactiques.

ALLIANCE: Vin rouge jeune ou vin blanc vieilli en fût.

CUISINE: Fromage idéal pour les plateaux variés et accompagné de pain aux tomates

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,13 %
Hydrates de carbone.....	3,00 %	Matière grasse sur	
% dont sucres	0,00 %	extrait sec	58 %
Graisses.....	37,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1767-427
dont, saturées	28,00 %	Sel	1,77 %
% dont, mono-insaturées	8,00 %	Calcium.....	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)
0350880	Formatge semicurat cabra Garrotxa 17 kg	8436023512107	18436023512104	17	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350900	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1 kg	8436023512091	18436023512098	1	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350920	Formatge semicurat cabra Garrotxa 500 g	8436023512084	18436023512081	0,5	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02
1350929	Formatge semicurat cabra Garrotxa porció 180 g	8436023513197	18436023513194	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02



SINCE 1989
MONTERRU

Curat de cabra

ENG

Mature goat cheese

With character, goat's milk shows that it has matured and gives us sweeter and rounder flavors reminiscent of nuts. Semi-hard texture, brittle. A veteran with character.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, **egg** lysozyme, lactic starters.

WINE-PAIRING: Red wines, or white with character, as well like toasted beers.

IN THE KITCHEN: On a cheese plate it makes a difference with the cured cheeses. We can also use it grated, for example in risotto.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	24,86 %	of which, polyunsaturated	1,59 %
Carbohydrates.....	5,68 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1885-454
of which sugar.....	0,00 %		
Fat	36,91 %	Salt	1,17 %
of which saturated fat.....	26,12 %	Calcium.....	0,82 %
of which monounsaturated	9,20 %		



GLUTEN FREE

FR

Fromage de chèvre vieux

Avec du caractère, le lait de chèvre montre qu'il a mûri et nous donne des saveurs plus douces et plus rondes qui rappelle les noix. Texture semi-dure, fragile. Un vétéran de caractère.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium, lysozyme d'**oeuf**, ferments lactiques.

ALLIANCE: Vin rouge ou blanc doté de personnalité, bières brunes.

CUISINE: Sur les planches à fromage, ça fait la différence. On peut aussi l'utiliser rayé, par exemple dans le risotto.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	24,86 %	% dont, mono-insaturées	9,20 %
Hydrates de carbone.....	5,68 %	dont, polyinsaturées.....	1,59 %
% dont sucres	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-454
Graisses.....	36,91 %	Sel	1,17 %
dont, saturées	26,12 %	Calcium.....	0,82 %



GLUTEN FREE



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)
0350930	Formatge curat cabra 2,2 kg	8436023513012	98436023513015	2,2	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
1301059	Formatge curat de cabra 180g	8436023512619	18436023512616	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTERÚ

Blau de cabra

ENG

Blue goat cheese

A cheese for those who start in the world of blue cheeses and gourmets looking for the most gentle and subtle aromas. Its delicate perfume of white flowers and its soft, creamy texture will have you coming back for more.

INGREDIENTS: Pasteurized goat **milk**, salt, rennet, lactic starters, mold.

WINE-PAIRING: Woody white wines, cava or red wines, as well as crafty lager or bitter beers.

IN THE KITCHEN: A perfect cheese served raw, cooked as a sauce, to fill or as a warm side dish for meats, fishes or salads as well as risotto and pasta.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	19,00 %	Fat material on	
Carbohydrates.....	2,00 %	dry extract.....	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1530-369
Fat.....	32,00 %		
of which saturated fat.....	21,00 %	Salt.....	1,13 %
of which monounsaturated.....	9,70 %	Calcium.....	0,49 %
of which, polyunsaturated.....	1,30 %		

FR

Fromage bleu du chèvre

Un fromage destiné aux personnes qui s'initient au monde des bleus et aux gourmets en quête d'arômes et de saveurs subtils. Parfum de fleurs blanches et texture douce et onctueuse qui invitent à se resservir et à reprendre plaisir.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, champignons.

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, cava ou vin rouge, bière artisanale blonde ou brune.

CUISINE: Cru ou cuit pour sauces, farces ou accompagnements tièdes de viandes, poissons, salades, risottos et pâtes.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	19,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,30 %
Hydrates de carbone.....	2,00 %	Matière grasse sur	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec.....	58 %
Graisses.....	32,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1530-369
dont, saturées.....	21,00 %	Sel.....	1,13 %
dont, mono-insaturées.....	9,70 %	Calcium.....	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 2,2 kg	8436023512213	18436023512210	2,2	1	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
9531062	Formatge blau cabra porció 1/4 550g	8436023513988	98436023513981	0,5	2	45	0 -4 °C	15	16	10	22,5	105	7	56	0,12
1353107	Formatge blau de cabra 180g	8436023512817	18436023512814	0,18	4	45	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12

SINCE 1989
MONTERÚ

Cheesefuet · Goat cheese / Cheesefuet · Fromage de chèvre



PITA
PREMIS'19



PITA
PREMIS'19

SINCE 1989
MONTBRÚ

Cheesefuet® XXL

ENG

Cheesefuet XXL Natural goat's milk

Inspired by *CheeseFuet*, this product made from premium goat's **milk** and offered in a generous size, allows a slower and more gradual ripening, carried out with Garrotxa mushrooms which give it the creamy and honeyed texture of Montbrú cheeses as well as their aroma. characteristic. Without forgetting the practicality of the *CheeseFuet*: easy to cut, easy to store and ideal for salads, to serve melted in the oven or to transform a simple bread rubbed with tomato into delicious dishes.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, lactic starters. Edible skin made of collagen and cellulose. Product tends to dry out over time.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein	24,08 %
Carbohydrates	4,70 %
of which sugar	0,00 %
Fat	30,16 %
of which saturated fat	21,51 %
of which monounsaturated	7,85 %
of which, polyunsaturated	0,80 %
Fat material on dry extract	47,83 %
Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Salt	1,66 %
Calcium	0,61 %



FR

Cheesefuet XXL Naturel lait de chèvre

Inspiré du *Cheesefuet*, ce produit élaboré à base de lait de chèvre de premier choix et proposé en format généreux, permet un affinage plus lent et progressif, effectué avec des champignons Garrotxa qui lui confèrent la texture onctueuse et mielleuse des fromages Montbrú ainsi que leur arôme caractéristique. Sans oublier le caractère pratique du *Cheesefuet* : facile à couper, facile à conserver et idéal pour les salades, pour servir fondu au four ou pour transformer un simple pain frotté à la tomate en mets délicieux.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, stabilisateur: chlorure de calcium, présure ferments lactiques. Peau comestible en collagène et cellulose. Produit sujet à l'assèchement.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines	24,08 %
Hydrates de carbone	4,70 %
% dont sucres	0,00 %
Graisses	30,16 %
dont, saturées	21,51 %
% dont, mono-insaturées	7,85 %
dont, polyinsaturées	0,80 %
Matière grasse sur extrait sec	47,83 %
Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Sel	1,66 %
Calcium	0,61 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035151	Formatge cabra Cheesefuet XXL natural 380 g	8436023512886	18436023512883	0,38	4	60	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONBRÚ

Cheesefuet® XXL

ENG

Truffle

Based on the idea of Cheesefuet we create this product, selected goat's milk and with a generous size allows us a slower and slower maturation, we bet on the maturation with garrotxa mushroom that gives the best of the creamy and mellow texture of the best cheeses Montbrú and its unmistakable aroma. With all the facilities of Cheesefuet, easy to cut, easy to store and perfect for salads, to melt or to make a simple bread with tomato a great dish.

To all these properties we add the flavor of the Moianès truffle, the most precious treasure delicately extracted from the underground of our region to make it a premium cheese.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, lactic starters. Edible skin made of collagen and cellulose. Product tends to dry out over time.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,03 %
Carbohydrates.....	1,22 %
of which sugar.....	0,00 %
Fat.....	36,32 %
of which saturated fat.....	25,73 %
of which monounsaturated.....	8,97 %
of which, polyunsaturated.....	1,62 %
Fat material on dry extract.....	59,32 %
Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1722-416
Salt.....	0,4 %
Calcium.....	0,53 %



FR

Truffe

Inspiré du *Cheesefuet*, ce produit élaboré à base de lait de chèvre de premier choix et proposé en format généreux, permet un affinage plus lent et progressif, effectué avec des champignons Garrotxa qui lui confèrent la texture onctueuse et mielleuse des fromages Montbrú ainsi que leur arôme caractéristique. Sans oublier le caractère pratique du *Cheesefuet* : facile à couper, facile à conserver et idéal pour les salades, pour servir fondu au four ou pour transformer un simple pain frotté à la tomate en mets délicieux.

À toutes ces propriétés s'ajoute la saveur de la truffe du Moianès, un véritable joyau délicatement extrait du sol de notre région pour élaborer ce fromage de premier choix.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, stabilisateur: chlorure de calcium, présure ferments lactiques. Peau comestible en collagène et cellulose. Produit sujet à l'assèchement.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,03 %
Hydrates de carbone.....	1,22 %
% dont sucres.....	0,00 %
Graisses.....	36,32 %
dont, saturées.....	25,73 %
% dont, mono-insaturées.....	8,97 %
dont, polyinsaturées.....	1,62 %
Matière grasse sur extrait sec.....	59,32 %
Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1722-416
Sel.....	0,4 %
Calcium.....	0,53 %



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)
0351513	Formatge cabra Cheesefuet XXL tòfona 380 g	8436023512909	18436023512906	0,38	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Buffalo cheese / Fromages de bufflonne





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Tou de búfala

ENG

Soft paste buffalo cheese

A surprising cheese made only from buffalo cheese. With a soft and light texture with an aromatic and agreeable balance it is full of touches of fruit, citric fruits and nuts.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo **milk**, salt, lactic starters, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: Goes as perfectly with a dry white wine as a light beer or a glass of Cava.

IN THE KITCHEN: It can be used for bread crumbing and frying as well as being lightly cooked in the oven in its packaging and eaten with a white wine, much like a fondue.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	15,60 %	of which, polyunsaturated	1,07 %
Carbohydrates.....	1,76 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	58 %
Fat	28,74 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1359-328
of which saturated fat.....	20,22 %	Salt	2,10 %
of which monounsaturated	7,46 %	Calcium.....	0,52 %



FR

Fromage bufflonne à pâte molle

Fromage surprenant élaboré avec le lait singulier des bufflonnes. Texture molle et légère. Bon équilibre aromatique et gustatif, riche en touches de fruits, agrumes et fruits secs.

INGRÉDIENTS: Lait pasteurisé de bufflonne, sel, stabilisateur: chlorure de calcium, présure, ferments lactiques.

ALLIANCE: Idéal en compagnie d'un vin blanc sec, d'une bière légère ou d'un cava.

CUISINE: Pané, frit ou ouvert sur le dessus et légèrement fondu au four, servi avec un vin blanc de type fondue.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	15,60 %	dont, polyinsaturées.....	1,07 %
Hydrates de carbone.....	1,76 %	Matière grasse sur	
% dont sucres	0,00 %	extrait sec	58 %
Graisses.....	28,74 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1359-328
dont, saturées	20,22 %	Sel	2,10 %
% dont, mono-insaturées	7,46 %	Calcium.....	0,52 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	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	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Suau de búfala

ENG

FR

Semi matured buffalo cheese

Unique due to the milk's origin, it has a close and buttery texture. It shows buffalo milk's from the beginning: it starts with sweet hints, it turns acid and it has a slightly bitter aftertaste tempting to try it again.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo **milk** (70%), pasteurized goat **milk** (30%), salt, rennet, calcic chloride, **egg** lysozyme and lactic starters.

WINE-PAIRING: White wine in barrel, young black wine or craft blond beer.

IN THE KITCHEN: A very interesting element in a cheese board that contains cheese from different places.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,07 %	of which, polyunsaturated	1,54 %
Carbohydrates.....	3,23 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	59,04 %
Fat	39,80 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	455-1885
of which saturated fat.....	28,40 %	Salt	1,25 %
of which monounsaturated	9,85 %	Calcium.....	0,78 %



Fromage de bufflonne mi-vieux

Particulier en raison de l'origine de son lait, sa texture compacte et onctueuse exprime d'emblée le goût du lait de bufflonne : doux au départ, puis acide, pour terminer sur une touche légèrement amère qui invite à se resservir.

INGRÉDIENTS: **Lait** de bufflonne pasteurisé (70%), **lait** de chèvre pasteurisé (30%), sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium, lysozyme **d'oeuf** et ferments lactiques.

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, vin rouge jeune, bière blonde artisanale.

CUISINE: Guère attrayant en cuisine, il s'avère très curieux sur un plateau de fromages variés d'origines différentes.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,07 %	dont, polyinsaturées.....	1,54 %
Hydrates de carbone.....	3,23 %	Matière grasse sur	
% dont sucres	0,00 %	extrait sec	59,04 %
Graisses.....	39,80 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	455-1885
dont, saturées	28,40 %	Sel.....	1,25 %
% dont, mono-insaturées	9,85 %	Calcium.....	0,78 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353900	Formatge semicurat búfala Suau 1 kg	8436023512510	18436023512517	1	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0353920	Formatge semicurat búfala Suau 500 g	8436023512527	18436023512524	0,5	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1353929	Formatge semicurat búfala Suau 180 g	8436023513210	18436023513217	0,08	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró de búfala

ENG

Semi matured buffalo cheese

Semi-hard cheese with a distinctive aroma for a cheese with a distinctive source: buffalo's milk. Slowly matured for four months to obtain an intense but refined cheese.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo **milk** (70%), pasteurized goat **milk** (30%), salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, **egg** lysozyme and lactic starters.

WINE-PAIRING: A cheese which, due to its bitter notes, pairs very well with a fruity white.

IN THE KITCHEN: Works very well as a dessert with dry figs or quince.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,07 %	of which, polyunsaturated	1,54 %
Carbohydrates.....	3,23 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	59,04 %
Fat	39,80 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1885-455
of which saturated fat.....	28,40 %	Salt	1,25 %
of which monounsaturated	9,85 %	Calcium.....	0,78 %

FR

Fromage de bufflonne mi-vieux

Fromage d'une texture mi-dure caractérisé par l'arôme singulier d'un fromage élaboré avec du lait de bufflonne. Affiné lentement pendant 4 mois afin d'obtenir une saveur intense, mais raffinée.

INGRÉDIENTS: Lait de bufflonne pasteurisé (70%), lait de chèvre pasteurisé (30%), sel, stabilisateur: chlorure de calcium, présure, lysozyme **d'oeuf** et ferments lactiques.

ALLIANCE: Très bon en compagnie d'un vin blanc fruité en raison de ses touches amères.

CUISINE: Délicieux assorti de figues sèches ou de pâte de coing.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,07 %	dont, polyinsaturées.....	1,54 %
Hydrates de carbone.....	3,23 %	Matière grasse sur	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec	59,04 %
Graisses.....	39,80 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
dont, saturées	28,40 %	Sel.....	1,25 %
% dont, mono-insaturées	9,85 %	Calcium.....	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)
0383000	Formatge semicurat búfala Sarró 1,5 kg	8436023512572	18436023512579	1,5	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



Curat de búfala

ENG

FR

Matured buffalo cheese

Unique due to the milk's origin, it has a close and buttery texture. It shows buffalo milk's from the beginning: it starts with sweet hints, it turns acid and it has a slightly bitter aftertaste tempting to try it again.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo milk, salt, calcic chloride, rennet, lactic starters and natural molds.

WINE-PAIRING: Woody white wine or young rosé, craft lager beer.

IN THE KITCHEN: A very interesting element in a cheese board that contains cheese from different places.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	0,60 %
Carbohydrates.....	0,50 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
Fat	32,00 %	Salt	1,50 %
of which saturated fat.....	23,00 %	Calcium.....	0,50 %
of which monounsaturated	8,40 %		

Fromage de bufflonne sec

Un fromage spécial élaboré à base de lait de bufflonnes catalanes. Sa maturation lente et progressive de 4 à 6 mois permet d'affiner son bouquet final de manière optimale sans en affecter l'onctuosité ni l'intensité gustative. Puissant et complexe au palais, arrière-goût long et persistant.

INGRÉDIENTS: lait de bufflonne pasteurisé, chlorure de calcium, présure et ferments lactiques.

ALLIANCE: vin rouge jeune ou bière légère.

CUISINE : idéal en compagnie d'une bonne pâte de coing, de fruits secs ou de pain aux figues.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	0,60 %
Hydrates de carbone.....	0,50 %	Matière grasse sur	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec	58 %
Graisses.....	32,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)....	366-1517
dont, saturées.....	23,00 %	Sel.....	1,50 %
% dont, mono-insaturées.....	8,40 %	Calcium.....	0,50 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
353870	Formatge curat: búfala Suau 2,5 kg	8436023512930	98436023512933	3	1	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	012

SINCE 1989
MONTBRÚ

Montbrú selection / Sélection Montbrú





SINCE 1989
MONBRÚ

Curat d'ovella llet crua

ENG

Sheep mature cheese elaborate with raw milk

Matured sheep cheese with raw milk, it contains the sweetness and the tenderness of the ripened sheep cheese. Due to its complex flavour, it fits perfectly for the epicurean palates.

INGREDIENTS: Raw sheep milk, rennet, lactic starters, salt.

WINE-PAIRING: Woody red wine, cava or bitter beers.

IN THE KITCHEN: It is perfect for cheese boards, an interesting combination as a spark in salads, grated and grilled in order to make crunchy cheese lollipops or as a substitute for classic parmesan cheese for your carpaccio.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	23,50 %	of which saturated fat.....	28,00 %
Carbohydrates.....	2,10 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1772-428
of which sugar.....	2,10 %	Salt	1,7 %
Fat	36,00 %	Calcium.....	0,7 %



GLUTEN FREE

FR

Fromage de brebis sec au lait cru

Fromage sec caractérisé par la douceur et la tendresse des fromages de brebis secs. Un des plus complexes au palais. Idéal pour les fins gourmets.

INGRÉDIENTS: lait de brebis cru, ferments lactiques, présure, sel.

ALLIANCE: Vin rouge en fût, bière brune ou cava.

CUISINE: Idéal pour compléter un plateau de fromage, en copeaux pour enrichir des salades, râpé sur la plancha pour faire de sucettes croustillantes, ou pour remplacer le parmesan typique des carpaccios.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	23,50 %	dont, saturées	28,00 %
Hydrates de carbone.....	2,10 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1772-428
% dont sucres	2,10 %	Sel	1,7 %
Graisses.....	36,00 %	Calcium.....	0,7 %



GLUTEN FREE



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)
0352092	Formatge curat ovella llet crua 3 kg	8436023512336	18436023512333	3	1	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	012
1352999	Formatge curat ovella llet crua porció 180 g	8436023512596	18436023512593	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	012



SINCE 1989
MONBRÚ

Curat d'ovella llet pasteuritzada

ENG

Matured sheep cheese with pasteurized milk

The pasteurization provides the cheese with softness and sweetness. Due to the distinctive and smooth fragrances of this sort of milk, this cheese is perfect for those who find cheese.

INGREDIENTS: Pasteurized sheep **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, lactic starters.

WINE-PAIRING: Young red wines.

IN THE KITCHEN: As an appetizer accompanied by a glass of wine or beer, in a sandwich, as a dessert with dried fruits or quince.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	27,0 %	of which, polyunsaturated	2,45 %
Carbohydrates.....	<0,10 %	Fat material on dry extract	57 %
of which sugar.....	<0,10 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1910-461
Fat	39,58 %	Salt	0,0,94 %
of which saturated fat.....	24,90 %	Calcium.....	0,84 %
of which monounsaturated	12,20 %		



GLUTEN FREE

FR

Vieux de brebis au lait pasteurisé

Si la pasteurisation apporte une touche de délicatesse et de douceur, les arômes caractéristiques de ce type de lait sont parfaits pour ceux et celles qui trouvent que les fromages élaborés à base de lait cru sont trop forts.

INGRÉDIENTS: **Lait** de brebis pasteurisé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium, ferments lactiques.

ALLIANCE: Vin rouge jeune peu intense.

CUISINE: À l'apéritif, en compagnie de vin ou de bière, dans un bon sandwich, comme dessert, assorti de fruits secs ou de pâte de coing.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	27,00 %	dont, polyinsaturées.....	2,45 %
Hydrates de carbone.....	<0,10 %	Matière grasse sur extrait sec	57 %
% dont sucres	<0,10 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1910-461
Graisses.....	39,58 %	Sel.....	0,0,94 %
dont, saturées	24,90 %	Calcium.....	0,84 %
% dont, mono-insaturées	12,20 %		



GLUTEN FREE



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035210	Formatge semicurat ovella llet pasteuritzada 450 g	8436023512312	18436023512319	0,45	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
0352100	Formatge semicurat ovella llet pasteuritzada 1,7 kg	8436023512329	18436023512326	1,7 Kg	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Aramits

ENG

Ossau Irati Aramits

Cooked sheep cheese, with a soft texture and flavor intense, with a taste of Demerara sugar and oak. It comes from the French Basque Country.

INGREDIENTS: **Raw milk** from Manech breed sheep, rennet, lactic ferments, salt.

WINE-PAIRING: White wine barrel, blond beer with character, cava.

IN THE KITCHEN: A different and very interesting cheese for a complete cheese board. A great discovery for cheese lovers or for cooking hot, or in small diced salads.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	24,0 %	Fat material on	
Carbohydrates.....	2 %	dry extract	55 %
of which sugar.....	<0,05 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1824-440
Fat	37,00 %	Salt	1,60 %
of which saturated fat.....	27,00 %		



FR

Ossau Irati Aramits

Fromage de brebis à pâte cuite, texture molle, goût très intense et arrière-goût de sucre roux Demerara et bois. Origine: Pays Basque français.

INGRÉDIENTS: **Lait cru** de brebis de la race Manech, ferments lactiques, présure et sel.

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, bière blonde forte ou cava.

CUISINE: Fromage différent très intéressant pour compléter un bon plateau. Une grande découverte pour les amateurs de fromage, pour élaborer des plats chauds ou pour enrichir les salades, en petits dés.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	24,00 %	Materia grasa sobre	
Hydrates de carbone.....	2 %	extrait sec	55 %
% dont sucres	<0,05 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1824-440
Graisses.....	37,00 %	Sel	1,60 %
dont, saturées	27,00 %		



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)
0352093	Formatge curat ovella Fleuron D'Aramits 4 Kg	8436023512343	18436023512340	4	1	120	4° - 8°	2	-	-	-	-	-	-	-

SINCE 1989
MONTBRÚ

Montbrú selection / Sélection Montbrú





SINCE 1989
MONTRÉAL

Le Gruyère 1655

ENG

FR

Premium reserve (18 months)

This cheese is only produce within the summer period with the best milk of the Alps. It was awarded as the best Gruyere of the world in 2013. A complex pattern of flavour with hints of flowers, fresh grass, toasted sugar, dried fruits. Due to its long ripening process it is an essential flavour for the lovers of the exquisite cheese.

INGREDIENTS: Raw cow milk, salt, rennet, lactic starters.

WINE-PAIRING: Young white wine or cava.

IN THE KITCHEN: Essential in a good cheese board, ideal for fondues, salads o grated with a micro plane, in risotto o pasta dishes.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	27,0 %	Fat material on dry extract	49-53 %
Carbohydrates.....	2 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)..	1660-400
of which sugar.....	0,00 %	Salt	1,50 %
Fat	32,00 %	Calcium.....	0,88 %
of which saturated fat.....	19,00 %		



Grande Réserve (18 mois)

Fromage exclusivement produit en été, avec le meilleur lait des Alpes. Meilleur gruyère du monde 2013. Un amalgame de goûts de fleurs, herbes fraîches, sucres torréfiés et fruits secs. Sa longue maturation lui confère une saveur que les amateurs de fromage ne peuvent manquer de découvrir sous aucun prétexte.

INGRÉDIENTS: Lait de vache cru, sel, présure, ferments lactiques.

ALLIANCE: Vin blanc jeune ou cava.

CUISINE: Présence obligatoire sur un bon plateau de fromages, idéal pour les fondues, salades, ou microrâpé sur les risottos ou les pâtes.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	27,00 %	Materia grasa sobre	
Hydrates de carbone.....	1 %	extracte seco.....	49-53 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	1660-400
Graisses.....	32,00 %	Sel.....	1,50 %
dont, saturées	19,00 %	Calcium.....	0,88 %



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)
0300501	Formatge Gruyère depuis 1655 sencer 32 kg	8436023512442	98436023512449	32	1	110	0 -4 °C								
0300509	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/2 16 kg	8436023512961		16	s/c	110	0 -4 °C								
0300508	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/4 8 kg	8436023512978		8	s/c	110	0 -4 °C								
0300507	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/8 4 kg	8436023512985		4	s/c	110	0 -4 °C								
0300506	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/16 2 kg	8436023512992	98436023512995	2	2	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300522	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 1 kg	8436023512947	98436023512940	1	3	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300521	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 500g	8436023512954	98436023512957	0,5	4	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300501	Formatge Gruyère Depuis 1655 moda sencer 32 kg	8436023513006	98436023513008	0,25	9	110	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02

Recommendations

Here you will find a series of tips and tips to enjoy your favorite product.



1 | Temperature

The optimal temperature to taste the cheese is between 16 °C (the fresh ones) and 22 °C (the cured ones).



2 | Knives

To cut the cheese you must use the most appropriate tools: for soft and soft cheeses, a soft leaf knife with holes. And for hard and cured cheeses, a hard-knife with holes.



3 | Trick

If you cut the cheese, you can heat the knife's leaf with hot water.



4 | The Cut

Each cut of cheese must have a part of the heart of the cheese and a part of the bark. Cheeses mature from the inside out and the taste varies from the heart to the bark.



5 | Cut slowly

Élt is advisable to cut only the cheese that we want to consume. If we break too many pieces and spare, outdoor exposure will cause the cheese to last less.



6 | With bread

The toasted or dry bread is ideal for cheesy cheeses. The soft bread combines better with hard and cured cheeses.



7 | Pairing

There is a wide variety of foods that marid perfectly with the cheese: the fruit varied like the pear, apple, pineapple, peach, plum or mango; Jam and confectionery, especially red or yellow fruit and nuts, walnuts, almonds or pistachios.



8 | Assortment

A good assortment of cheeses can be considered from 5 to 7 different cheeses, with an average of 20 g of each type of cheese. The assortment can be accompanied by 3 or 4 supplements and 1 or 2 wines.



9 | Beer

Cheeses combine very well with handmade beers, which offer a wide variety of tastes.



10 | Preservation

With regard to temperature, you should try to keep the cheese always cold, at 4 °C, which is the temperature at which it is best preserved.



11 | Close

After keeping it packed, we can store it in a closed container, in the refrigerator or in a cool place. And better if we can separate the soft cheeses from the hard ones.



12 | Time

Per als formatges frescos podeu preparar una solució salina amb un 80% d'aigua i un 20% de sal i submergir-hi el formatge. Agafarà un gust un pèl salat però li allargareu molt la seva data de caducitat.



13 | Protection

Keep it moist. It is essential to preserve the original characteristics of the cheese. To achieve this, you must always protect the cheese with the original packaging or paper, or with a suitable material: paraffin wax paper, cotton for hard, or film (better perforated) for both.



14 | Beverages

Wine and cheese are always served well, but keep in mind these four details:

- 1) Combine younger cheeses with soft, never too acidic or very fruity wines.
- 2) Soft paste cheeses combine very well with cava.
- 3) The most matured cheeses (over 6 months) are accompanied very much by red wines with a reservation.
- 4) The old cheeses or cheeses may be accompanied by a natural sweet wine.

Conseils

Quelques conseils qui vous permettront de bien savourer votre produit préféré.



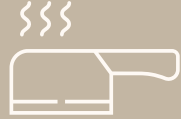
1 | La température

La température de dégustation optimale des fromages est comprise entre 16 °C (fromages frais) et 22 °C (fromages secs)



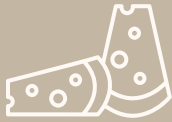
2 | Les couteaux

Coupez le fromage à l'aide d'ustensiles adéquats : couteau à lame souple et à trous pour les fromages mous et frais ; couteau à lame dure sans trous pour les fromages durs et secs.



3 | Truc

SSi la découpe s'avère difficile, chauffez la lame du couteau à l'eau chaude.



4 | La découpe

Chaque morceau de fromage coupé doit comprendre une partie du cœur du fromage et une partie de la croûte. Les fromages mûrissent de l'intérieur vers l'extérieur et le goût varie du cœur vers la croûte.



5 | Couper le nécessaire

Ne coupez que le fromage que vous souhaitez consommer. Les excès exposés à l'air supposent une réduction de la durée de vie du fromage.



6 | Avec du pain

Le pain grillé ou sec est idéal pour les fromages tendres. Le pain mou convient mieux pour les fromages durs et secs.



7 | Alliance

Le fromage s'allie à merveille avec un large éventail d'aliments : les fruits (poire, pomme, ananas, pêche, prune et mangue), les marmelades et confitures (notamment aux fruits rouges et jaunes), les fruits secs (noix, amandes, pistaches), ...



8 | Assortiments

Un bon assortiment de fromages comprend de 5 à 7 fromages différents, à raison d'environ 20 g par type de fromage. Il peut être assorti de 3 ou 4 compléments et d'1 ou 2 vins.



9 | Bières

Les fromages font aussi très bon ménage avec les bières artisanales, qui proposent un vaste éventail gustatif.



10 | Conservation

Veillez à toujours conserver le fromage au frais, idéalement à 4 °C.



11 | Emballage

Une fois déballé, conservez le fromage dans un récipient hermétique, au réfrigérateur ou au frais. Séparez de préférence les fromages mous des durs.



12 | Durées

Plonger un fromage frais dans une solution saline (80% d'eau et 20% de sel) lui confèrera une touche légèrement salée, mais prolongera considérablement sa durée de vie.



13 | Protection

Le maintien de l'humidité du fromage est essentiel pour en préserver les caractéristiques originales. Pour ce faire, veillez à toujours assurer la protection du fromage à l'aide de son emballage ou récipient original ou d'un matériau adéquat : papier paraffiné pour les mous, coton pour les durs ou papier film (de préférence micro-perforé) pour les deux types.



14 | Que boire ?

Même si le vin et le fromage sont toujours de bons compagnons, tenez compte des quatre éléments suivants :

- 1) Accompagnez les fromages jeunes avec des vins doux, ni acides ni fruités.
- 2) Les fromages à pâte molle font très bon ménage avec le cava.
- 3) Les fromages plus mûrs (plus de 6 mois) sont généralement servis avec des vins rouges de garde.
- 4) Les fromages bleus ou plus secs peuvent être accompagnés d'un vin doux naturel

WE'RE MONTBRÚ SUSTAINABLE ARTISANS

   | Follow us!

Discover all our specialities at:

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