



Curat

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 retrogut llarg i persistent.

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

Informació nutricional | Valors mitjans per 100g

Proteïna	21,07 %	dels quals, poliinsaturats	1,54 %
Hidrats de carboni	3,23 %	Matèria grassa sobre extracte sec	59,04 %
dels quals, sucres	0,00 %	Energia (KJ/Kcal - KJ/100gr)	1885-455
Greixos	39,80 %	Sal	1,17 %
dels quals, saturats	28,40 %	Calci	0,78 %
dels quals, monoinsaturats	9,85 %		



cod.	denominació	gtin-13	gtin-14	pes unitat (kg)	vida útil (dies)	temp (°C)
0353870	formatge curat búfala Suau 2,5kg	8436023512930	98436023512933	2,5	180	4-8 °C