

# 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, quall, clorur càlcic, lizozima d'OU i ferments làctics,

## Informació nutricional | Valors mitjans per 100g

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)	454-1885
Greixos	36,91 %	Sal	0,46 %
dels quals, saturats	26,12 %	Calci	0,82 %



cod.	denominació	gtin-13	gtin-14	pes unitat (kg)	vida útil (dies)	temp (°C)
0350930	formatge curat cabra 2,2kg	8436023513012	98436023513015	2,2	180	4-8 °C
1351059	formatge curat cabra porció 180g	8436023512619	18436023512616	0,18	90	4-8 °C
1351053	formatge curat cabra porció llescada 160g	8436023513753	18436023513750	0,16	60	4-8 °C