

Le Gruyère 1655

Gran Reserva (18 mesos)

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 pels amants del millor formatge.

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

Informació nutricional | Valors mitjans per 100g

Proteïna	27,00 %	Matèria grassa sobre extracte sec	49-53 %
Hidrats de carboni	1,00 %	Energia (KJ/Kcal - KJ/100gr)	400-1660
dels quals, sucres	0,00 %	Sal	1,50 %
Greixos	32,00 %	Calci	0,88 %
dels quals, saturats	19,00 %		



cod.	denominació	gtin-13	gtin-14	pes unitat (kg)	vida útil (dies)	temp (°C)
0300501	formatge Gruyère depuis 1655 sencer 32kg	8436023512442	18436023512449	32	110	4-8 °C
0300519	formatge Gruyère depuis 1655 porció 1/2 16kg	8436023512961		16	110	4-8 °C
0300518	formatge Gruyère depuis 1655 porció 1/4 8kg	8436023512978		8	110	4-8 °C
0300517	formatge Gruyère depuis 1655 porció 1/8 4kg	8436023512985		4	110	4-8 °C
0300516	formatge Gruyère depuis 1655 porció 1/16 2kg	8436023512992	98436023512995	2	110	4-8 °C
0300521	formatge Gruyère depuis 1655 porció 500g	8436023512954	98436023512957	0,5	110	4-8 °C
0300511	formatge Gruyère depuis 1655 roda sencera 32kg	8436023513005	98436023513008	0,25	110	4-8 °C