



S I N C E 1 9 8 9
MONTBRÚ

CAT

Formatge curat de búfala

Un formatge especial, amb la llet de búfals 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 (70%), llet pasteuritzada de cabra (30%), 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 pà de figues.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

| | | | |
|---------------------------------|---------|---------------------------------|----------|
| Proteïna..... | 20,00 % | dels quals, poliinsaturats..... | 0,60 % |
| Hidrats de carboni..... | 0,50 % | Màtira 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 % |



Curat de búfala

ESP

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 (70%), leche pasteurizada de cabra (30%), 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 % | Grasas | 32,00 % |
| de las cuales, saturadas..... | 23,00 % | Energía (KCal- KJ/100gr)..... | 366-1517 |
| de las cuales, monoinsaturadas..... | 8,40 % | Sal..... | 1,50 % |
| | | 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 de Búfala Suau 2,5 Kg | 8436023512930 | 98436023512933 | 2,5 | 1 | 180 | 0 - 4 °C | 15 | 22,5 | 8 | 22,5 | 105 | 7 | 56 | 0,12 |