



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Mozzarella

CAT

Amb llet de búfales catalanes

Un formatge clàssic italià ara fet amb la llet de búfales catalanes que pasturen a l'Empordà, de sabor suau i fresc.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, ferments làctics, quall, sal, acidulant: àcid cítric.

EL MARIDATGE: Vol ser acompanyat de vins blancs frescos o cerveses suaus.

A LA CUINA: És el formatge de temps calurosos per excel·lència, el seu espai solen ser plats freds de cuina mediterrània o sobre pizzas just al final de la cocció.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	14,70 %	dels quals, saturats.....	4,50 %
Hidrats de carboni.....	8,10 %	Energia (KCal- KJ/100gr).....	211-878
dels quals sucres.....	0,00 %	Sal.....	0,90 %
Greixos.....	13,30 %		

ESP

Con leche de búfales catalanas

Un queso clásico italiano que ahora se elabora con la leche de búfales catalanas, que pastan libremente en el Empordà; es un queso de sabor suave y fresco.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, cuajo, sal y fermentos lácteos, acidulante: ácido cítrico.

EL MARIDAJE: Quiere ser acompañado de vinos blancos frescos o cervezas suaves.

EN LA COCINA: Es el queso para días calurosos, su espacio ideal suele ser los platos fríos de cocina mediterránea o las pizzas, justo al final de la cocción.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	14,70 %	de las cuales, saturadas.....	4,50 %
Hidratos de carbono.....	8,10 %	Energía (KCal- KJ/100gr).....	211-878
de los cuales azúcares.....	0,00 %	Sal.....	0,90 %
Grasas.....	13,30 %		



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)
0353019	Mozzarella de Búfala fresca 125g	8414606317059	18414606317056	0,125	4	21	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12