



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

# Sarró de búfala

CAT

ESP

## Formatge semicurat de búfala

Formatge de textura semidura, amb una aroma molt particular per a un formatge amb un origen singular, la llet de búfala. Madurat lentament fins als 4 mesos, per aconseguir un formatge intens però refinat.

**INGREDIENTS:** Llet pasteuritzada de búfala (70 %), llet pasteuritzada de cabra (30 %), sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall, lizozim d'ou i ferments làctics.

**EL MARIDATGE:** Un formatge que combina molt bé amb un blanc afruitat per les notes amargues.

**A LA CUINA:** Ens pot anar molt bé com a postres amb figues seques o codonyat.

### Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,07 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,54 %
Hidrats de carboni.....	3,23 %	Materia grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	59,04 %
Greixos.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
dels quals, saturats.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,85 %	Calci.....	0,78 %

## Queso semicurado de búfala

Queso de pasta semidura, con un aroma muy particular para un queso con un origen singular, la leche de búfala. Madurado lentamente hasta 4 meses, para obtener un queso intenso pero refinado.

**INGREDIENTES:** Leche pasteurizada de búfala (70 %), leche pasteurizada de cabra (30 %), sal, cloruro de calcio, cuajo, lizozima de huevo y fermentos lácticos.

**EL MARIDAJE:** Un queso que combina muy bien con un blanco afruitado por sus notas amargas.

**EN LA COCINA:** Nos puede encajar muy bien como postre con higos secos o membrillo.

### Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	21,07 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,54 %
Hidratos de carbono.....	3,23 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	59,04 %
Grasas.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
de las cuales, saturadas.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	9,85 %	Calcio.....	0,78 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353000	Formatge semicurat: búfala Sarró 1,5 kg	8436023512572	18436023512579	1,5	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	196,5	0,26