



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Suau de búfala

CAT

Formatge semicurat de búfala

Singular per l'origen de la llet, és de textura tancada i mantegosa. Mostra el gust de la llet de búfala des del principi: comença dolç, canvia a àcid, i al final té un gust un xic amargant que convida a repetir.

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

EL MARIDATGE: Blanc en bota, negre jove, cervesa rossa artesana.

A LA CUINA: Poc interessant cuinat, però molt curiós en una fusta de formatges variats de diferents llocs d'origen.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

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



ESP

Queso semicurado de búfala

Singular por el origen de su leche, es de textura cerrada y mantecosa. Muestra el sabor de la leche de búfala desde el principio: empieza dulce, cambia a ácido y su gusto algo amargo al final invita a repetir.

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

EL MARIDAJE: Blanco en barrica, negro joven, o cerveza rubia artesana.

EN LA COCINA: Poco interesante cocinado, pero muy curioso en una tabla de quesos variados por su origen.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	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 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	455-1885
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)
0353900	Formatge semicurat búfala Suau 1 kg	8436023512510	18436023512517	1	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0353920	Formatge semicurat búfala Suau 500 g	8436023512527	18436023512524	0,5	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1353929	Formatge semicurat búfala Suau 180 g	8436023513290	18436023513297	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12