



SINCE 1989
MONTRU

Blau de cabra

CAT

Formatge blau de cabra

Un formatge per als que s'inicien al món dels blaus i per als gourmets que busquen les aromes i els sabors més subtils. Hi trobarem perfum de flors blanques i una textura suau i cremosa que ens convida a repetir per tornar a gaudir.

INGREDIENTS: Llet de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, ferments làctics i fongs d'afinat.

EL MARIDATGE: Blancs en bota, cava o vi negre, també amb cerveses artesanes rosses o torrades.

A LA CUINA: Perfecte en cru, o bé cuinat per a salses, farcits o per als acompanyaments tebis de carns, peixos o amanides, i també en els risottos i la pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	19,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,30 %
Hidrats de carboni.....	2,00 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	32,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1530-369
dels quals, saturats.....	21,00 %	Sal.....	1,13 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,70 %	Calci.....	0,49 %



ESP

Queso azul de cabra

Un queso para los que se inician en el mundo de los azules y para los gourmets que buscan los aromas y sabores más sutiles. En él encontraremos los tenues aromas de las flores blancas y una textura cremosa y suave que invita a repetir el delicioso bocado.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos, mohos.

EL MARIDAJE: Blancos en barrica, cava o vino tinto, también con cervezas artesanas rubias o tostadas.

EN LA COCINA: Perfecto en crudo, o bien cocinado para salsas, rellenos o en las guarniciones tibias de carnes, pescados y ensaladas, así como en risottos y pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	19,00 %	de las cuales, poliinsaturadas....	1,30 %
Hidratos de carbono.....	2,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	32,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr). 1530-369	
de las cuales, saturadas.....	21,00 %	Sal.....	1,13 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	9,70 %	Calcio.....	0,49 %



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)
0353106	Formatge blau cabra 2,2 kg	8436023512213	18436023512210	2,2	1	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
3531062	Formatge blau cabra porció 1/4 550g	8436023513388	98436023513381	0,5	2	45	0 -4 °C	15	16	10	22,5	105	7	56	0,12
1353107	Formatge blau de cabra 160g	8436023512817	18436023512814	0,16	4	45	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12