



SINCE 1989  
**MONTRÚ**

**Cheesefuet®**

CAT

ESP

## Cheesefuet Formatge de cabra

Amb llet de la millor qualitat de cabres catalanes, recollida diàriament, fem aquest producte innovador i inesperat: el cheesefuet. Preserva tot el sabor del millor formatge de cabra de Montbrú i us el presentem en un format mai vist fins ara: el formatge de penjar.

**INGREDIENTS:** Llet de cabra, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics. Recobriment comestible de col·lagen i cel·lulosa. Producte subjecte a l'asseccament.

### Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,03 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,62 %
Hidrats de carboni.....	1,22 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	59,32 %
Greixos.....	36,32 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1722-416
dels quals, saturats.....	25,73 %	Sal.....	0,4 %
dels quals, monoinsaturats.....	8,97 %	Calci.....	0,53 %



## Cheesefuet Queso de cabra

Con leche de la mejor calidad de cabras catalanas, recogida diariamente, elaboramos este producto novedoso e inesperado: el cheesefuet. Preserva todo el sabor del mejor queso de cabra de Montbrú y os lo presentamos en un formato nunca visto hasta ahora: el queso para colgar.

**INGREDIENTES:** Leche pasteurizada de cabra, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos. Recubrimiento comestible de colágeno y celulosa. Producto sujeto a desecación.

### Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	21,03 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,62 %
Hidratos de carbono.....	1,22 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	59,32 %
Grasas.....	36,32 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1722-416
de las cuales, saturadas.....	25,73 %	Sal.....	0,4 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	8,97 %	Calcio.....	0,53 %



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	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035121	Formatge cabra Cheesefuet natural 120 g	8436023513128	18436023513125	0,12	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12