



SINCE 1989
MONTRÚ

Cheesefuet® XXL

CAT

Cheesefuet XXL Natural llet de cabra

Basant-nos en la idea del cheesefuet, creem aquest producte amb llet de cabra seleccionada. La mida generosa ens permet una maduració més lenta i pausada. Apostem per la maduració amb fong Garrotxa que li aporta el millor de la textura cremosa i melosa dels millors formatges Montrú, i l'aroma inconfusible. Amb totes les facilitats del cheesefuet, fàcil de tallar, fàcil de guardar i perfecte per a amanides, per fondre o per convertir un senzill pa amb tomàquet en un plat genial.

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

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	24,08 %
Hidrats de carboni	4,70 %
dels quals, sucres	0,00 %
Greixos	30,16 %
dels quals, saturats	21,51 %
dels quals, monoinsaturats	7,85 %
dels quals, poliinsaturats	0,80 %
Matèria grassa sobre extracte sec	47,83 %
Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Sal	0,4 %
Calci	0,61 %



ESP

Cheesefuet XXL Natural leche de cabra

Basándonos en la idea del cheesefuet, creamos este producto con leche de cabra seleccionada. Su tamaño más generoso, nos permite una maduración más lenta y pausada. Apostamos por la maduración con hongo Garrotxa, que le aporta lo mejor de la textura cremosa y suave del mejor queso Montrú y todas las facilidades del cheesefuet, fácil de cortar y de guardar y perfecto para ensaladas, para fundir o para transformar un simple pan con tomate en un plato genial.

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

Proteína	24,08 %
Hidratos de carbono	4,70 %
de los cuales, azúcares	0,00 %
Grasas	30,16 %
de las cuales, saturadas	21,51 %
de las cuales, monoinsaturadas	7,85 %
de las cuales, poliinsaturadas	0,80 %
Materia grasa sobre extracto seco	47,83 %
Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Sal	0,4 %
Calcio	0,61 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035151	Formatge cabra Cheesefuet XXL natural 380 g	8436023512886	18436023512883	0,38	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12