



SINCE 1989
MONTBRÚ

CAT

Formatge fresc de cabra

Un formatge fresc diferent, treballat a mà des del principi fins al final. El premsat amb drap li dona forma i un punt òptim de sal que magnifica el seu sabor delicat i la dolçor de la llet de cabra. Un clàssic amb molt de futur.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, qual, estabilitzant: clorur càlcic.

EL MARIDATGE: Vol que l'acompanyin vins poc contundents, amb un toc de fruita.

A LA CUINA: Queda bé tant a daus a les amanides, com als aperitius amb pebre, oli i sal, per a les postres amb mel o mermelades, o per picar en qualsevol moment. Un gran amic de les dietes baixes en greix i indicat per a esportistes.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	17,00 %	Màtima grassa sobre extracte sec.....	53 %
Hidrats de carboni.....	1,50 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
dels quals, sucres.....	1,40 %	pH.....	5,6
Greixos	23,00 %	Sal.....	0,88%
dels quals, saturats	16,00 %	Calci.....	0,56 %
dels quals, monoinsaturats	6,00 %		
dels quals, poliinsaturats	1,00 %		



ESP

Queso fresco de cabra

Un queso fresco diferente, trabajado a mano desde el principio hasta el final. El prensado con paño le da forma y un punto óptimo de sal que magnifican su sabor delicado y la dulzura de la leche de cabra. Un clásico con mucho futuro.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico.

EL MARIDAJE: Pide que lo acompañen vinos poco contundentes, con un toque afrutado.

EN LA COCINA: Queda bien a dados en las ensaladas, o en los aperitivos con pimienta, aceite y sal, de postre con miel o mermeladas, o para picar a cualquier hora. Un gran amigo de las dietas bajas en grasa y indicado para deportistas.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína	17,00 %	Matería grasa sobre extracto seco.....	53 %
Hidratos de carbono	1,50 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
de los cuales, azúcares.....	1,40 %	pH.....	5,6
Grasas	23,00 %	Sal.....	0,88%
de las cuales, saturadas.....	16,00 %	Calcio.....	0,56 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	6,00 %		
de las cuales, poliinsaturadas.....	1,00 %		



NOU FORMAT
NUEVO FORMATO

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	nº capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350190	Formatge fresc cabra Drap 1,6 kg	8436023512008	18436023512005	1,6	1	15	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
0350205	Formatge Fresc de cabra terrina 200g	8436023513173	18436023513170	0,20	1	18	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12