



SINCE 1989  
**MONTRU**

# Lleugeret

CAT

## Formatge desnatat de cabra

El més baix en greix i sal. Aquest és el formatge ideal per a dietes baixes en greix i sal, amb només un 20 % de greix i tots els beneficis de la llet de cabra, el fan molt digerible sense perdre gens el gust. A més, és sense lactosa.

**INGREDIENTS:** Llet pasteuritzada semidesnatada de cabra, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics. 25 % de MG sobre ESM 0,12 % de sodi. Crosta no comestible.

**EL MARIDATGE:** Molt encertat amb cerveses suaus o vins blancs lleugers.

**A LA CUINA:** Per a les postres acompanyat de mermelada, fruita seca o codonyat, amb pans de Viena o per a entrepans lleugers.

### Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	23,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,70 %
Hidrats de carboni.....	4,00 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	42 %
Greixos.....	22,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
dels quals, saturats.....	14,70 %	Sal.....	0,83 %
dels quals, monoinsaturats.....	5,60 %	Calci.....	0,80 %



ESP

## Queso desnatado de cabra

Es el más bajo en grasa y sal. Este es el queso ideal para dietas bajas en grasa y sal, con sólo un 20 % de grasa y todos los beneficios de la leche de cabra, lo hacen muy digerible y sin perder su sabor. Además, es sin lactosa.

**INGREDIENTES:** Leche pasteurizada desnatada de cabra, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos. 25 % de MG sobre ESM 0,12 % de sodio. Corteza no comestible.

**EL MARIDAJE:** Muy adecuado con cervezas suaves o vinos blancos ligeros.

**EN LA COCINA:** De postre acompañado de mermelada, frutos secos o membrillo, con panes de Viena o para bocadillos ligeros.

### Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	23,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,70 %
Hidratos de carbono.....	4,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	42 %
Grasas.....	22,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
de las cuales, saturadas.....	14,70 %	Sal.....	0,83 %
de las cuales, monoinsaturadas...5,60 %		Calcio.....	0,80 %



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)
0350580	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 1,8 Kg	8436023512190	18436023512197	1,8	2	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350520	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 500g	8436023512183	18436023512180	0,5	4	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02
1350599	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 180g	8436023512203	18436023512200	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02