



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

**Sarró**

CAT

## Formatge Sarró de cabra

Fet a mà. El més conegut de tots. Un formatge suau, mantegós, amb un punt cítric que es fon a la boca, i d'un color blanc impecable. La seva pell florida ens aporta aromes de molsa i sotabosc. Un formatge que parla del lloc on és fet, el Moianès.

**INGREDIENTS:** Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic i ferments làctics.

**EL MARIDATGE:** Vi blanc en bota, cava o cervesa.

**A LA CUINA:** No pot faltar en una bona fusta de formatges i embotits. És el complement ideal del pa amb tomàquet, o un aperitiu genial acompanyat d'una cervesa fresca o una copa de vi blanc.

### Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	20,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,13 %
Hidrats de carboni.....	3,30 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	37,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1767-427
dels quals, saturats.....	28,00 %	Sal.....	1,77 %
dels quals, monoinsaturats.....	8,00 %	Calci.....	0,64 %



GLUTEN FREE

ESP

## Queso Sarró de cabra

El más conocido de todos. Un queso suave, mantecoso, con un punto cítrico, que se derrite en la boca, y de un color blanco impecable. Su corteza florecida nos aporta aromas de musgo y sotobosque. Un queso que habla del lugar en el que se elabora, el Moianès.

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

**EL MARIDAJE:** Vino blanco en barrica, cava o cerveza.

**EN LA COCINA:** No puede faltar en una buena tabla de quesos y embutidos. Es el complemento ideal del pan con tomate, o un aperitivo genial acompañado de una cerveza fresca o una copa de vino blanco.

### Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,13 %
Hidratos de carbono.....	3,30 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	37,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1767-427
de las cuales, saturadas.....	28,00 %	Sal.....	1,77 %
de las cuales, monoinsaturadas...	8,00 %	Calcio.....	0,64 %



GLUTEN FREE



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)
0350910	Formatge semicurat de cabra Sarró 1kg	8436023512145	18436023512142	1	2	180	0-4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26