



SINCE 1989
MONTRÉAL

Le Gruyère 1655

CAT

ESP

Gran Reserva (18 mesos)

Formatge produït només durant els mesos d'estiu amb la millor llet dels Alps. El millor gruyère del món l'any 2013. Un entramat de gustos de flors, herba fresca, sucres torrats, fruita seca. Amb una llarga maduració, és un gust imprescindible per als amants del millor formatge.

INGREDIENTS: Llet crua de vaca, sal, quall, ferments.

EL MARIDATGE: Blanc jove o cava.

A LA CUINA: Imprescindible en una bona fusta de formatges, ideal per a fondues, amanides o, ratllat amb microplane, també per a risottos o pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	27,00 %	Matèria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	1 %	extracte sec.....	49-53 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).	1660-400
Greixos.....	32,00 %	Sal.....	1,50 %
dels quals, saturats.....	19,00 %	Calci.....	0,88 %



Gran Reserva (18 meses)

Queso producido solo durante los meses de verano con la mejor leche de los Alpes. El mejor gruyère del mundo en 2013. Un entramado de sabores de flores, hierba fresca, tostados, azúcares, frutos secos. Con una larga maduración, es un gusto imprescindible para los amantes del mejor queso.

INGREDIENTES: Leche cruda de vaca, sal, cuajo, fermentos.

EL MARIDAJE: Blanco joven o cava.

EN LA COCINA: Imprescindible en una buena tabla de quesos, ideal para fondues, ensaladas o, rallado con microplane, también para risottos o pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	27,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	1 %	extracte seco.....	49-53 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1660-400
Grasas.....	32,00 %	Sal.....	1,50 %
de las cuales, saturadas.....	19,00 %	Calcio.....	0,88 %



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)
0300501	Formatge Gruyère depuis 1655 sencer 32 kg	8436023512442	98436023512449	32	1	110	0 -4 °C								
0300509	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/2 16 kg	8436023512961		16	s/c	110	0 -4 °C								
0300508	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/4 8 kg	8436023512978		8	s/c	110	0 -4 °C								
0300507	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/8 4 kg	8436023512985		4	s/c	110	0 -4 °C								
0300506	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/16 2 kg	8436023512992	98436023512995	2	2	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300522	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 1 kg	8436023512947	98436023512940	1	3	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300521	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 500g	8436023512954	98436023512957	0,5	4	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300501	Formatge Gruyère Depuis 1655 moda sencera 32 kg	8436023513005	98436023513008	0,25	9	110	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	58	0,02