



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

# Curat d'ovella llet crua

CAT

## Curat d'ovella elaborat amb llet crua

Formatge madurat, amb tota la dolçor i l'amorositat del formatge envellit d'ovella, és un dels més complexos a la boca, ideal per als sibarites del gust.

**INGREDIENTS:** Llet crua d'ovella, ferments làctics, sal.

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

**A LA CUINA:** Ideal per complementar una fusta de formatges, interessant en amanides tallat a escates, ratllat sobre la planxa per fer piruletes cruixents, o per substituir el clàssic parmesà als carpaccios.

### Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	24,00 %	Màteria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	2 %	extracte sec.....	55 %
dels quals, sucres.....	<0,05 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1824-440
Greixos.....	37,00 %	Sal.....	1,60 %
dels quals, saturats.....	27,00 %		



GLUTEN FREE

ESP

## Curado de oveja elaborado con leche cruda

Queso madurado, con toda la dulzura y el aroma del queso envejecido de oveja, es uno de los más complejos en la boca, ideal para los sibaritas del gusto.

**INGREDIENTES:** Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, sal.

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

**EN LA COCINA:** Ideal para complementar una tabla de quesos, interesante en ensaladas cortado a escamas, rallado sobre la plancha para hacer piruletas crujientes, o para sustituir el clásico parmesano en los carpaccios.

### Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	24,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	2 %	extracto seco.....	55 %
de los cuales, azúcares.....	<0,05 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1824-440
Grasas.....	37,00 %	Sal.....	1,60 %
de las cuales, saturadas.....	27,00 %		



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)
0552080	Formatge curat ovella llet crua 17 kg	8436023512053	18436023512050	1,7	2	190	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	012