



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, quall, 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.....	23,50 %	dels quals, saturats.....	28,00 %
Hidrats de carboni.....	2,10 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1772-428
dels quals, sucres.....	2,10 %	Sal.....	1,7 %
Greixos.....	36,00 %	Calci.....	0,7 %



GLUTEN FREE

ESP

Curado 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, cuajo, fermentos lácticos, 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.....	23,50 %	de las cuales, saturadas.....	28,00 %
Hidratos de carbono.....	2,10 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1772-428
de los cuales, azúcares.....	2,10 %	Sal.....	1,7 %
Grasas.....	36,00 %	Calcio.....	0,7 %



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)
0552092	Formatge curat ovella llet crua 3 kg	8436023512336	18436023512333	3	1	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1352999	Formatge curat ovella llet crua. porció 180 g	8436023512596	18436023512593	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12