



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Curat d'ovella llet pasteuritzada

CAT

Curat d'ovella amb llet pasteuritzada

La pasteurització li aporta delicadesa i dolçor. Amb les aromes típiques d'aquest tipus de llet, és ideal per a qui troba massa forts els formatges de llet crua.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada d'ovella, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, ferments làctics.

EL MARIDATGE: Vins negres joves poc intensos.

A LA CUINA: Com a aperitiu acompanyat de vi o cervesa, o en un bon entrepà, o per a les postres amb fruita seca o codonyat.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	27,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	2,45%
Hidrats de carboni.....	<0,10 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	<0,10 %	extracte sec.....	57 %
Greixos.....	39,58 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1910-461
dels quals, saturats.....	24,90 %	Sal.....	0,94 %
dels quals, monoinsaturats.....	12,20 %	Calci.....	0,84%



GLUTEN FREE

ESP

Curado de oveja con leche pasteurizada

La pasteurización le aporta delicadeza y dulzura. Con los aromas típicos de este tipo de leche, es ideal para quienes encuentran demasiado fuertes los quesos de leche cruda.

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

EL MARIDAJE: Vinos tintos jóvenes poco intensos.

EN LA COCINA: Como aperitivo acompañado de vino o cerveza, o en un buen bocadillo, o para los postres con frutos secos o membrillo.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	27,00 %	de las cuales, poliinsaturadas....	2,45 %
Hidratos de carbono.....	<0,10 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	<0,10 %	extracto seco.....	57 %
Grasas.....	39,58 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1910-461
de las cuales, saturadas.....	24,90 %	Sal.....	0,94 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	12,20 %	Calcio.....	0,84 %



GLUTEN FREE



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035210	Formatge semicurat ovella llet pasteuritzada 450 g	8436023512312	18436023512319	0,45	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
0352100	Formatge semicurat ovella llet pasteuritzada 1,7 kg	8436023512329	18436023512326	1,7 Kg	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26