



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Aramits

ENG

Ossau Irati Aramits

Cooked sheep cheese, with a soft texture and flavor intense, with a taste of Demerara sugar and oak. It comes from the French Basque Country.

INGREDIENTS: Raw milk from Manech breed sheep, rennet, lactic ferments, salt.

WINE-PAIRING: White wine barrel, blond beer with character, cava.

IN THE KITCHEN: A different and very interesting cheese for a complete cheese board. A great discovery for cheese lovers or for cooking hot, or in small diced salads.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein	24,0 %	Fat material on	
Carbohydrates	2 %	dry extract	55 %
of which sugar	<0,05 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1824-440
Fat	37,00 %	Salt	1,60 %
of which saturated fat	27,00 %		



FR

Ossau Irati Aramits

Fromage de brebis à pâte cuite, texture molle, goût très intense et arrière-goût de sucre roux Demerara et bois. Origine: Pays Basque français.

INGRÉDIENTS: Lait cru de brebis de la race Manech, ferments lactiques, présure et sel.

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, bière blonde forte ou cava.

CUISINE: Fromage différent très intéressant pour compléter un bon plateau. Une grande découverte pour les amateurs de fromage, pour élaborer des plats chauds ou pour enrichir les salades, en petits dés.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines	24,00 %	Materia grasa sobre	
Hydrates de carbone	2 %	extrait sec	55 %
% dont sucres	<0,05 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1824-440
Graisses	37,00 %	Sel	1,60 %
dont, saturées	27,00 %		



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)
0352093	Formatge curat ovella Fleuron D'Aramits 4 Kg	8436023512343	18436023512340	4	1	120	4° - 8°	2	-	-	-	-	-	-	-