



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Curat de búfala

ENG

Semi matured cheese

A special cheese, with the milk of Catalan buffaloes we make this slow and slow maturing cheese, we mature between 4 and 6 months to hone its final bouquet, and make it rounder, without losing creaminess or power. In the mouth we find it powerful and complex with a long and persistent aftertaste.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo **milk** (70%), pasteurized goat **milk** (30%), salt, calcic chloride, rennet, **egg** lysozyme, lactic starters and natural molds.

WINE-PAIRING: A young red wine or a not very powerful beer.

IN THE KITCHEN: It will perfectly pair with a good quince, dried fruit or fig bread.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	0,60 %
Carbohydrates.....	0,50 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	58 %
Fat	32,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
of which saturated fat.....	23,00 %	Salt	1,50 %
of which monounsaturated.....	8,40 %	Calcium.....	0,50 %

FR

Fromage de bufflonne sec

Un fromage spécial élaboré à base de lait de bufflonnes catalanes. Sa maturation lente et progressive de 4 à 6 mois permet d'affiner son bouquet final de manière optimale sans en affecter l'onctuosité ni l'intensité gustative. Puissant et complexe au palais, arrière-goût long et persistant.

INGRÉDIENTS: **Lait** de bufflonne pasteurisé (70%), **lait** de chèvre pasteurisé (30%), chlorure de calcium, présure, lysozime **d'oeuf** et ferments lactiques.

ALLIANCE: Un vin rouge jeune ou une bière pas très puissante.

CUISINE: Idéal en compagnie d'une bonne pâte de coing, de fruits secs ou de pain aux figues.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	0,60 %
Hydrates de carbone.....	0,50 %	Matière grasse sur	
% dont sucres	0,00 %	extrait sec	58 %
Graisses.....	32,00 %	Energie (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
dont, saturées	23,00 %	Sel.....	1,50 %
% dont, mono-insaturées	8,40 %	Calcium.....	0,50 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (°C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353870	ormatge curat de Búfala Suau 2.5 Kg	8436023512930	98436023512933	2,5	1	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12