



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Mozzarella

ENG

Made from Catalan buffalo milk

A classic Italian cheese which has a delicate and fresh flavour which is now made from the milk of Catalan buffaloes which graze in the Empordà region.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo **milk**, lactic starters, rennet, salt, acidulant: citric acid.

WINE-PAIRING: Ideally accompanied by fresh white wines or light beers.

IN THE KITCHEN: An excellent choice of cheese for hot weather, ideally in cold mediterranean dishes or added to pizzas at the last stage of cooking.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	14,70 %	of which saturated fat.....	4,50 %
Carbohydrates.....	8,10 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	211-878
of which sugar.....	0,00 %	Salt	0,90 %
Fat	13,30 %		



FR

Au lait de bufflonnes catalanes

Un classique italien désormais élaboré avec du lait de bufflonnes catalanes qui paissent dans la région de l'Empordà. Une saveur synonyme de douceur et de fraîcheur.

INGRÉDIENTS: Lait pasteurisé de bufflonne, ferments lactiques, présure, sel, acidulant (acide citrique).

ALLIANCE: Requiert la compagnie de vin blanc frais ou de bière douce.

CUISINE: Ce fromage de périodes chaudes par excellence est idéal pour accompagner les mets froids de la cuisine méditerranéenne ou pour chapeauter les pizzas en fin de cuisson.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	14,70 %	dont, saturées	4,50 %
Hydrates de carbone.....	8,10 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	211-878
% dont sucres.....	0,00 %	Sel.....	0,90 %
Graisses.....	13,30 %		



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)
0353019	Mozzarella de Bufala fresca 125g	8414606317059	18414606317056	0,125	4	21	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12