



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró de búfala

ENG

Semi matured cheese

Semi-hard cheese with a distinctive aroma for a cheese with a distinctive source: buffalo's milk. Slowly matured for four months to obtain an intense but refined cheese.

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

WINE-PAIRING: A cheese which, due to its bitter notes, pairs very well with a fruity white.

IN THE KITCHEN: Works very well as a dessert with dry figs or quince.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,07 %	of which, polyunsaturated	1,54 %
Carbohydrates.....	3,23 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	59,04 %
Fat.....	39,80 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1885-455
of which saturated fat.....	28,40 %	Salt	1,25 %
of which monounsaturated.....	9,85 %	Calcium.....	0,78 %



FR

Fromage de bufflonne mi-vieux

Fromage d'une texture mi-dure caractérisé par l'arôme singulier d'un fromage élaboré avec du lait de bufflonne. Affiné lentement pendant 4 mois afin d'obtenir une saveur intense, mais raffinée.

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

ALLIANCE: Très bon en compagnie d'un vin blanc fruité en raison de ses touches amères.

CUISINE: Délicieux assorti de figues sèches ou de pâte de coing.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,07 %	dont, polyinsaturées.....	1,54 %
Hydrates de carbone.....	3,23 %	Matière grasse sur	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec	59,04 %
Graisses.....	39,80 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
dont, saturées	28,40 %	Sel.....	1,25 %
% dont, mono-insaturées	9,85 %	Calcium.....	0,78 %



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)
0353000	Fromatge semicurat: búfala Sarró 1,5 kg	8436023512572	18436023512579	1,5	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	196,5	0,26