



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Suau de búfala

ENG

Semi matured cheese

Unique due to the milk's origin, it has a close and buttery texture. It shows buffalo milk's from the beginning: it starts with sweet hints, it turns acid and it has a slightly bitter aftertaste tempting to try it again.

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

WINE-PAIRING: White wine in barrel, young black wine or craft blond beer.

IN THE KITCHEN: A very interesting element in a cheese board that contains cheese sfrom different places.

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)....	455-1885
of which saturated fat.....	28,40 %	Salt	1,25 %
of which monounsaturated	9,85 %	Calcium.....	0,78 %



FR

Fromage de bufflonne mi-vieux

Particulier en raison de l'origine de son lait, sa texture compacte et onctueuse exprime d'emblée le goût du lait de bufflonne : doux au départ, puis acide, pour terminer sur une touche légèrement amère qui invite à se resservir.

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

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, vin rouge jeune, bière blonde artisanale.

CUISINE: Guère attrayant en cuisine, il s'avère très curieux sur un plateau de fromages variés d'origines différentes.

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) ..	455-1885
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)
0352900	Formatge semicurat búfala Suau 1 kg	84360223512510	184360223512517	1	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0352920	Formatge semicurat búfala Suau 500 g	84360223512527	184360223512524	0,5	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1353929	Formatge semicurat búfala Suau 180 g	84360223513290	184360223513297	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12