



SINCE 1989
MONTRBRÚ

Blau de cabra

ENG

Blue goat cheese

A cheese for those who start in the world of blue cheeses and gourmets looking for the most gentle and subtle aromas. Its delicate perfume of white flowers and its soft, creamy texture will have you coming back for more.

INGREDIENTS: Pasteurized goat **milk**, salt, rennet, lactic starters, mold.

WINE-PAIRING: Woody white wines, cava or red wines, as well as crafty lager or bitter beers.

IN THE KITCHEN: A perfect cheese served raw, cooked as a sauce, to fill or as a warm side dish for meats, fishes or salads as well as risotto and pasta.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	19,00 %	Fat material on	
Carbohydrates.....	2,00 %	dry extract.....	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1530-369
Fat.....	32,00 %	Salt.....	1,13 %
of which saturated fat.....	21,00 %	Calcium.....	0,49 %
of which monounsaturated.....	9,70 %		
of which, polyunsaturated.....	1,30 %		

FR

Fromage bleu du chèvre

Un fromage destiné aux personnes qui s'initient au monde des bleus et aux gourmets en quête d'arômes et de saveurs subtils. Parfum de fleurs blanches et texture douce et onctueuse qui invitent à se resservir et à reprendre plaisir.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, champignons.

ALLIANCE: Vin blanc vieilli en fût, cava ou vin rouge, bière artisanale blonde ou brune.

CUISINE: Cru ou cuit pour sauces, farces ou accompagnements tièdes de viandes, poissons, salades, risottos et pâtes.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	19,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,30 %
Hydrates de carbone.....	2,00 %	Matière grasse sur	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec.....	58 %
Graisses.....	32,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1530-369
dont, saturées.....	21,00 %	Sel.....	1,13 %
dont, mono-insaturées.....	9,70 %	Calcium.....	0,49 %



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)
0353106	Formatge blau cabra 2,2 kg	8436023512213	18436023512210	2,2	1	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
3531062	Formatge blau cabra porció 1/4 550g	8436023513388	98436023513381	0,5	2	45	0 -4 °C	15	16	10	22,5	105	7	56	0,12
1353107	Formatge blau de cabra 160g	8436023512817	18436023512814	0,16	4	45	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12