



SINCE 1989
MONTRÚ

Cheesefuet®

ENG

Cheesefuet Goat cheese

With the best quality milk from Catalan goats, which is collected daily, we make this totally brand new and unexpected product, *-Cheesefuet-*, which preserves all of the flavour of the best goat's cheese made by Montbrú, and which is presented in a form never seen before now, cheese that you can hang.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, lactic starters. Edible skin made of collagen and cellulose. Product tends to dry out over time.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,03 %	of which, polyunsaturated	1,62 %
Carbohydrates.....	1,622 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract	59,32 %
Fat	36,32 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1722-416
of which saturated fat.....	25,73 %	Salt	0,4 %
of which monounsaturated.....	8,97 %	Calcium.....	0,53 %



FR

Cheesefuet Fromage de chèvre

Le *cheesefuet*, produit innovant et surprenant, est élaboré avec du lait de chèvres catalanes de premier choix, frais du jour. Il conserve toute la saveur des meilleurs fromages de chèvre de Montbrú et est présenté sous un format inédit: suspendu à un fil.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, stabilisateur: chlorure de calcium, présure ferments lactiques. Peau comestible en collagène et cellulose. Produit sujet à l'assèchement.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,03 %	dont, polyinsaturées.....	1,62 %
Hydrates de carbone.....	1,22 %	Materia grasa sobre	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec	59,32 %
Graisses.....	36,32 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1722-416
dont, saturées	25,73 %	Sel.....	0,4 %
% dont, mono-insaturées	8,97 %	Calcium.....	0,53 %



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)
035121	Formatge cabra Cheesefuet natural 120 g	8436023513128	18436023513125	0,12	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12