



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Cheesefuet®

ENG

Cheesefuet Truffle

To the *CheeseFuet* goat's milk we add a very aromatic ingredient, typical of the Moianès region, the black truffle, which is extracted with care from below ground from the surrounding area and gives the Truffle *CheeseFuet* a delicate and surprising aroma and flavour.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **milk**, salt, truffle, rennet, stabilizer: calcium chloride, aroma of truffle, 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	1,22 %	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 Truffe

Le *cheesefuet* au lait de chèvre est renforcé d'un ingrédient très aromatique typique de la région du Moianès: la truffe noire qui, délicatement extraite du sol de nos contrées, confère à ce *Cheesefuet* truffé une saveur et un arôme fins et surprenants.

INGRÉDIENTS: **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, truffe, présure, stabilisateur: chlorure de calcium, ferments lactiques, arôme naturel de truffe. 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 %	Matière grasse sur	
% 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)
0351523	Formatge cabra Cheesefuet tófnona 120 g	8436023513142	18436023513149	0,12	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12