



SINCE 1989
MONTRÚ

Cheesefuet® XXL

ENG

Cheesefuet XXL Natural goat's milk

Inspired by *CheeseFuet*, this product made from premium goat's **milk** and offered in a generous size, allows a slower and more gradual ripening, carried out with Garrotxa mushrooms which give it the creamy and honeyed texture of Montbrú cheeses as well as their aroma. characteristic. Without forgetting the practicality of the *CheeseFuet*: easy to cut, easy to store and ideal for salads, to serve melted in the oven or to transform a simple bread rubbed with tomato into delicious dishes.

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	24,08 %
Carbohydrates	4,70 %
of which sugar	0,00 %
Fat	30,16 %
of which saturated fat	21,51 %
of which monounsaturated	7,85 %
of which, polyunsaturated	0,80 %
Fat material on dry extract	47,83 %
Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Salt	1,66 %
Calcium	0,61 %



FR

Cheesefuet XXL Naturel lait de chèvre

Inspiré du *Cheesefuet*, ce produit élaboré à base de lait de chèvre de premier choix et proposé en format généreux, permet un affinage plus lent et progressif, effectué avec des champignons Garrotxa qui lui confèrent la texture onctueuse et mielleuse des fromages Montbrú ainsi que leur arôme caractéristique. Sans oublier le caractère pratique du *Cheesefuet* : facile à couper, facile à conserver et idéal pour les salades, pour servir fondu au four ou pour transformer un simple pain frotté à la tomate en mets délicieux.

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	24,08 %
Hydrates de carbone	4,70 %
% dont sucres	0,00 %
Graisses	30,16 %
dont, saturées	21,51 %
% dont, mono-insaturées	7,85 %
dont, polyinsaturées	0,80 %
Matière grasse sur extrait sec	47,83 %
Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Sel	1,66 %
Calcium	0,61 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035151	Formatge cabra CheeseFuet XXL natural 380 g	8436023512886	18436023512883	0,38	4	60	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12