



SINCE 1989  
**MONBRÚ**

# Cheesefuet® XXL

ENG

## Truffle

Based on the idea of Cheesefuet we create this product, selected goat's milk and with a generous size allows us a slower and slower maturation, we bet on the maturation with garrotxa mushroom that gives the best of the creamy and mellow texture of the best cheeses Montbrú and its unmistakable aroma. With all the facilities of Cheesefuet, easy to cut, easy to store and perfect for salads, to melt or to make a simple bread with tomato a great dish.

To all these properties we add the flavor of the Moianès truffle, the most precious treasure delicately extracted from the underground of our region to make it a premium cheese.

**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 %
Carbohydrates	1,22 %
of which sugar	0,00 %
Fat	36,32 %
of which saturated fat	25,73 %
of which monounsaturated	8,97 %
of which, polyunsaturated	1,62 %
Fat material on dry extract	59,32 %
Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)	1722-416
Salt	0,4 %
Calcium	0,53 %



FR

## Truffe

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.

À toutes ces propriétés s'ajoute la saveur de la truffe du Moianès, un véritable joyau délicatement extrait du sol de notre région pour élaborer ce fromage de premier choix.

**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 %
Hydrates de carbone	1,22 %
% dont sucres	0,00 %
Graisses	36,32 %
dont, saturées	25,73 %
% dont, mono-insaturées	8,97 %
dont, polyinsaturées	1,62 %
Matière grasse sur extrait sec	59,32 %
Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	1722-416
Sel	0,4 %
Calcium	0,53 %



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)
0351513	Formatge cabra Cheesefuet XXL tòfona 380 g	8436023512909	18436023512906	0,38	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12