



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

# Curat de cabra

ENG

## Mature goat cheese

With character, goat's milk shows that it has matured and gives us sweeter and rounder flavors reminiscent of nuts. Semi-hard texture, brittle. A veteran with character.

**INGREDIENTS:** Pasteurized goat's **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, **egg** lysozyme, lactic starters.

**WINE-PAIRING:** Red wines, or white with character, as well like toasted beers.

**IN THE KITCHEN:** On a cheese plate it makes a difference with the cured cheeses. We can also use it grated, for example in risotto.

**Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product**

Protein.....	24,86 %	of which, polyunsaturated .....	1,59 %
Carbohydrates.....	5,68 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1885-454
of which sugar.....	0,00 %		
Fat .....	36,91 %	Salt .....	1,17 %
of which saturated fat.....	26,12 %	Calcium.....	0,82 %
of which monounsaturated.....	9,20 %		



GLUTEN FREE

FR

## Fromage de chèvre vieux

Avec du caractère, le lait de chèvre montre qu'il a mûri et nous donne des saveurs plus douces et plus rondes qui rappelle les noix. Texture semi-dure, fragile. Un vétéran de caractère.

**INGRÉDIENTS:** **Lait** de chèvre pasteurisé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium, lysozyme d'**oeuf**, ferments lactiques.

**ALLIANCE:** Vin rouge ou blanc doté de personnalité, bières brunes.

**CUISINE:** Sur les planches à fromage, ça fait la différence. On peut aussi l'utiliser rayé, par exemple dans le risotto.

**Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g**

Protéines.....	24,86 %	% dont, mono-insaturées .....	9,20 %
Hydrates de carbone.....	5,68 %	dont, polyinsaturées.....	1,59 %
% dont sucres .....	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-454
Graisses.....	36,91 %	Sel .....	1,17 %
dont, saturées .....	26,12 %	Calcium.....	0,82 %



GLUTEN FREE



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)
0350930	Formatge curat cabra 2,2 kg	8436023513012	98436023513015	2,2	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
1331059	Formatge curat de cabra 180g	8436023512619	18436023512616	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12