



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Fresc

ENG

Fresh goat cheese

A different goat cheese, hand made in all its phases. It has been pressed with a cloth, which confers the cheese its form and a perfect amount of salt to increase its delicate flavour and the sweetness of goat milk.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's milk, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: Perfect with soft and fruity wine.

IN THE KITCHEN: A perfect cheese for salads when cut in cubes, with pepper, oil and salt as an appetizer, as a dessert with honey or jam or as a snack anytime. A great ally for low fat diets and sporty people.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	17,00 %	of which, polyunsaturated.....	1,00 %
Carbohydrates.....	1,50 %	Fat material on dry extract	53 %
of which sugar.....	1,40 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1159-279
Fat	23,00 %	pH.....	5,6
of which saturated fat.....	6,00 %	Salt.....	0,88%
of which monounsaturated.....	1,00 %	Calcium.....	0,56 %

FR

Fromage de chèvre frais

Un fromage frais différent, travaillé à la main tout au long du processus de production. Le pressage à l'étamine lui confère une forme et une touche de sel optimales qui magnifient sa saveur délicate et la douceur du lait de chèvre. Un classique très prometteur.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure, stabilisateur: chlorure de calcium.

ALLIANCE: Requiert la compagnie de vins peu intenses dotés d'une touche fruitée.

CUISINE: Parfait en dés dans les salades ; en apéritif avec du poivre, de l'huile d'olive et du sel; en dessert avec du miel ou des confitures; ou pour picorer à toute heure. Grand ami des sportifs et des régimes faibles en graisse.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	17,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,00 %
Hydrates de carbone.....	1,50 %	Matière grasse sur extrait sec	53 %
% dont sucres.....	1,40 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
Graisses.....	23,00 %	pH.....	5,6
dont, saturées	16,00 %	Sel.....	0,88%
% dont, mono-insaturées	6,00 %	Calcium.....	0,56 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350190	Formatge fresc de cabra Drap 1,6 kg	8436023512008	18436023512005	1,6	1	15	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
0350205	Formatge Fresc de cabra terrina 200g	8436023513173	18436023513170	0,20	1	18	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12