



SINCE 1989  
**MONTRU**

# Garrotxa

ENG

## Semi-mature goat cheese

Garrotxa, an intense flavour, a sparking citrus, a buttery texture and an aftertaste that invites to taste it again. A classic. That never Fails.

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

**WINE-PAIRING:** Young red wine or a woody white wine.

**IN THE KITCHEN:** Perfect in cheese boards, and pairs perfectly with a nice bread with tomato.

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

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated .....	1,13 %
Carbohydrates.....	3,00 %	Fat material on	
of which sugar.....	0,00 %	dry extract .....	58 %
Fat .....	37,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1767-427
of which saturated fat.....	28,00 %	Salt .....	1,77 %
of which monounsaturated .....	8,00 %	Calcium.....	0,64 %



GLUTEN FREE

FR

## Fromage de chèvre mi-vieux

Garrotxa, goût intense, touche citrique en fin parcours, texture onctueuse et arrière-goût qui invite à se resservir. Une classique.

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

**ALLIANCE:** Vin rouge jeune ou vin blanc vieilli en fût.

**CUISINE:** Fromage idéal pour les plateaux variés et accompagné de pain aux tomates

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

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,13 %
Hydrates de carbone.....	3,00 %	Matière grasse sur	
% dont sucres.....	0,00 %	extrait sec .....	58 %
Graisses.....	37,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1767-427
dont, saturées .....	28,00 %	Sel .....	1,77 %
% dont, mono-insaturées .....	8,00 %	Calcium.....	0,64 %



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)
0350280	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1,7 kg	8436023512107	18436023512104	1,7	2	180	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350290	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1 kg	8436023512091	18436023512098	1	2	180	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350292	Formatge semicurat cabra Garrotxa 500 g	8436023512084	18436023512081	0,5	4	180	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1350299	Formatge semicurat cabra Garrotxa porció 180 g	8436023513197	18436023513194	0,18	6	90	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12