



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Lleugeret

ENG

Low fat goat cheese

An ideal cheese for low fat and salt diets, since it contains only a 20% of fat and all the benefits of the goat cheese, it is a very digestible cheese without losing its flavour.

Lactose free.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's milk, salt, stabilizer: calcium chloride, lactic starters and rennet. Fat content: 25% over minimum dry matter. Sodium content: 0.12%

WINE-PAIRING: Perfect with soft beers or white wines.

IN THE KITCHEN: It fits perfectly as a dessert with jam, dried fruits and quince, with Vienna bread or with light sandwiches.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein	23,00 %	of which, polyunsaturated	1,70 %
Carbohydrates	4,00 %	Fat material on dry extract	42 %
of which sugar	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1270-305
Fat	22,00 %	Salt	0,83 %
of which saturated fat	14,70 %	Calcium	0,80 %
of which monounsaturated	5,60 %		



FR

Fromage de chèvre écrémé

Le plus faible en matière grasse et en sel. Idéal pour les régimes pauvres en graisse et sel (à peine 20% de MG), avec tous les bienfaits du lait de chèvre : facile à digérer, tout en conservant toute la saveur du fromage de chèvre. Sans lactose.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre pasteurisé, sel, stabilisateur: chlorure de calcium, ferments lactiques et présure. 25% de MG sur ESD 0,12% de sodium.

ALLIANCE: Un délice en compagnie de bière douce ou de vin blanc léger.

CUISINE: Comme dessert, en compagnie de confitures, fruits secs ou pâte de coing, petits pains viennois ou sandwichs légers.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines	23,00 %	dont, polyinsaturées	1,70 %
Hydrates de carbone	4,00 %	Matière grasse sur extrait sec	42 %
% dont sucres	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
Graisses	22,00 %	Sel	0,83 %
dont, saturées	14,70 %	Calcium	0,80 %
% dont, mono-insaturées	5,60 %		



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)
0350580	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 1,8 Kg	8436023512190	18436023512197	1,8	2	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350520	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 500g	8436023512183	18436023512180	0,5	4	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02
1350599	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 180g	8436023512203	18436023512200	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02