



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Mató

ENG

Goat Mató

The purity of goat's milk in its essence. Only rennet and the freshest milk go into our daily batch of mató, a quintessential product in this part of the world.

INGREDIENTS: Pasteurized goat **milk**, rennet, stabilizer: calcium chloride.

WINE-PAIRING: Soft muscatel.

IN THE KITCHEN: Perfect as a dessert, it matches with fresh fruit and honey or jam. It can also be cooked or used to fill pasta, or as a garnish in cold dishes, appetizers and salads.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	11,00 %	of which, polyunsaturated	1,00 %
Carbohydrates	3,60 %	Fat material on dry extract	53 %
of which sugar.....	2,40 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	944-228
Fat	19,00 %	Salt	0,20 %
of which saturated fat.....	13,00 %	Calcium.....	0,42 %
of which monounsaturated	5,00 %		

FR

Fromage blanc de chèvre

La pureté du lait de chèvre dans toute son expression. Élaboré exclusivement à base de présure et de lait ultra frais, ce produit typique de notre terroir est fabriqué au quotidien.

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

ALLIANCE: Muscat doux.

CUISINE: Idéal pour les desserts contenant des fruits secs, de la confiture ou du miel, pour farcir des pâtes ou garnir plats froids, entrées et salades.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	11,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,00 %
Hydrates de carbone.....	3,60 %	Matière grasse sur extrait sec	53 %
% dont sucres	2,40 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	944-228
Graisses.....	19,00 %	Sel	0,20 %
dont, saturées	13,00 %	Calcium.....	0,42 %
% dont, mono-insaturées	5,00 %		



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035070	Mató cabra plat 1,6 kg	8436023512022	18436023612029	1,6	1	10	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
035065	Mató cabra terrina 200 g	8436023513357	18436023513354	0,20	4	10	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12