



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

**Novell**

ENG

## Semi matured cheese

Semi matured cheese with a soft goat milk flavour. Buttery aroma and natural molds. A very pleasant and smooth texture.

**INGREDIENTS:** Pasteurized goat's **milk**, salt, rennet, natural molds.

**WINE-PAIRING:** Young red wine, rosés or craft lager beer.

**IN THE KITCHEN:** Perfect to eat on a cheese plate or used for hot fillings. A perfect cheese for melting.

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

Protein.....	21,00 %	Fat material on	
Carbohydrates.....	0,50 %	dry extract	53 %
of which sugar.....	0,50 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)....	1397-334
Fat.....	27,50 %	Salt.....	1,44 %
of which saturated fat.....	17,50 %	Calcium.....	0,11 %
of which monounsaturated.....	1,00 %		



GLUTEN FREE

FR

## Fromage de chèvre Novell

Fromage à pâte molle au goût doux de lait de chèvre. Arôme de beurre et moisissure issue de l'affinage. Texture agréablement crémeuse.

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

**ALLIANCE:** Vin rouge jeune, rosé ou bière blonde artisanale.

**CUISINE:** Idéal cru, sur plateau de fromages ou pour les farces. Un fromage idéal à fondre.

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

Protéines.....	21,00 %	Matière grasse sur	
Hydrates de carbone.....	0,50 %	extrait sec.....	53 %
% dont sucres.....	0,50 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1397-334
Graisses.....	27,50 %	Sel.....	1,44 %
dont, saturées.....	17,50 %	Calcium.....	0,11 %
% dont, mono-insaturées.....	1,00 %		



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)
0350385	Formatge cabra pasta tova Novell 2 kg	8436023512305	18436023512302	2	2	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350388	Formatge cabra pasta tova Novell 260 g	8436023512299	18436023512296	0,26	8	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12