



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

**Sarró**

ENG

FR

## "Sarró de cabra" cheese

The most famous of our cheeses. A soft, buttery cheese with a citric spark that melts in the mouth, a spotless white colour. Its rind provides with moss and understorey notes. A cheese that tells you from the place where it has been made, El Moianès.

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

**WINE-PAIRING:** White wines, either dry or sweet.

**IN THE KITCHEN:** It is a must in any cheese and charcuterie board. It is the perfect addition to the bread with tomato, or a great appetizer matching with a fresh beer or a glass of wine.

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

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated .....	1,13 %
Carbohydrates.....	3,30 %	Fat material on dry extract .....	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1767-427
Fat .....	37,00 %	Salt .....	1,77 %
of which saturated fat.....	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
of which monounsaturated .....	8,00 %		



## Fromage de chèvre Sarró

Fait à la main. Le plus connu. Un fromage doux, onctueux, doté d'une touche citrique qui fond en bouche et d'une couleur blanche immaculée. Sa croûte fleurie confère des arômes de mousse et de sous-bois. Un fromage qui parle du lieu de fabrication, le Moianès.

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

**ALLIANCE:** Vin blanc vieilli en fût, cava ou bière.

**CUISINE:** Indispensable sur un bon plateau de fromages et de charcuteries. Le complément idéal du pain frotté à la tomate ou d'un apéritif, en compagnie d'une bière fraîche ou d'un verre de vin blanc.

### Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,13 %
Hydrates de carbone.....	3,30 %	Matière grasse sur extrait sec .....	58 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1767-427
Graisses.....	37,00 %	Sel.....	1,77 %
dont, saturées .....	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
% dont, mono-insaturées .....	8,00 %		



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)
0350910	Formatge semicurat de cabra Sarró 1kg	8436023512145	18436023512142	1	2	180	0-4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26