



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Tendre ECO de cabra

ENG

Soft Cheese made from ecological goat's milk

A soft-textured cheese with a delicate goat milk flavour. Slightly acidic taste and rindless. Creamy and melty in the inside. Cheese for starters in the field of cheese or for seekers of soft flavours.

INGREDIENTS: Ecological pasteurized goat's milk, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, lactic starters.

WINE-PAIRING: Young white and fruity wines.

IN THE KITCHEN: Perfect for sandwiches, slightly melted and grated in the oven or combined with cold meats.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....20,00 %	of which, polyunsaturated1,00 %
Carbohydrates.....1,60 %	Fat material on
of which sugar.....0,00 %	dry extract60 %
Fat37,00 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)..... 1743-421
of which saturated fat.....28,00 %	Salt0,73 %
of which monounsaturated8,00 %	Calcium.....0,66 %



FR

Fromage de chèvre tendre écologique

Un fromage à pâte molle, au goût délicat du lait de chèvre, un peu aigre et sans peau. Son intérieur est semi-crèmeux et fondant. Un fromage pour ceux qui débutent dans le fromage de chèvre et qui ne recherchent pas de saveurs très fortes.

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

ALLIANCE: Vin blanc jeune fruité.

CUISINE: Excellent pour les sandwiches combinés aux charcuteries, légèrement fondu au four ou gratiné.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....20,00 %	dont, polyinsaturées.....1,00 %
Hydrates de carbone.....1,60 %	Matière grasse sur
% dont sucres.....0,00 %	extrait sec60 %
Graisses.....37,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ... 1743-421
dont, saturées28,00 %	Sel0,73 %
% dont, mono-insaturées8,00 %	Calcium.....0,66 %



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)
1354199	Formatge tendre de cabra ECO 180g	843602352602	1843602352609	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12