



SINCE 1989  
**MONTRÉAL**

# Le Gruyère 1655

ENG

FR

## Premium reserve (18 months)

This cheese is only produce within the summer period with the best milk of the Alps. It was awarded as the best Gruyere of the world in 2013. A complex pattern of flavour with hints of flowers, fresh grass, toasted sugar, dried fruits. Due to its long ripening process it is an essential flavour for the lovers of the exquisite cheese.

**INGREDIENTS:** Raw cow milk, salt, rennet, lactic starters.

**WINE-PAIRING:** Young white wine or cava.

**IN THE KITCHEN:** Essential in a good cheese board, ideal for fondues, salads o grated with a micro plane, in risotto o pasta dishes.

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

Protein.....	27,0 %	Fat material on dry extract .....	49-53 %
Carbohydrates.....	2 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)..	1660-400
of which sugar.....	0,00 %	Salt .....	1,50 %
Fat .....	32,00 %	Calcium.....	0,88 %
of which saturated fat.....	19,00 %		



## Grande Réserve (18 mois)

Fromage exclusivement produit en été, avec le meilleur lait des Alpes. Meilleur gruyère du monde 2013. Un amalgame de goûts de fleurs, herbes fraîches, sucres torréfiés et fruits secs. Sa longue maturation lui confère une saveur que les amateurs de fromage ne peuvent manquer de découvrir sous aucun prétexte.

**INGRÉDIENTS:** Lait de vache cru, sel, présure, ferments lactiques.

**ALLIANCE:** Vin blanc jeune ou cava.

**CUISINE:** Présence obligatoire sur un bon plateau de fromages, idéal pour les fondues, salades, ou microrâpé sur les risottos ou les pâtes.

### Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	27,00 %	Materia grasa sobre	
Hydrates de carbone .....	1 %	extracte seco.....	49-53 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr)	1660-400
Graisses.....	32,00 %	Sel.....	1,50 %
dont, saturées .....	19,00 %	Calcium.....	0,88 %



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)
0300501	Formatge Gruyère depuis 1655 sencer 32 kg	8436023512442	98436023512449	32	1	110	0 -4 °C								
0300509	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/2 16 kg	8436023512961		16	s/c	110	0 -4 °C								
0300508	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/4 8 kg	8436023512978		8	s/c	110	0 -4 °C								
0300507	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/8 4 kg	8436023512985		4	s/c	110	0 -4 °C								
0300506	Formatge Gruyère Depuis 1655 porció 1/16 2 kg	8436023512992	98436023512995	2	2	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300522	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 1 kg	8436023512947	98436023512940	1	3	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300521	Formatge Gruyère depuis 1655 porció 500g	8436023512954	98436023512957	0,5	4	110	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0300501	Formatge Gruyère Depuis 1655 moda sencera 32 kg	8436023513005	98436023513008	0,25	9	110	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	58	0,02