



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Curat d'ovella llet crua

ENG

Sheep mature cheese elaborate with raw milk

Matured sheep cheese with raw milk, it contains the sweetness and the tenderness of the ripened sheep cheese. Due to its complex flavour, it fits perfectly for the epicurean palates.

INGREDIENTS: Raw sheep milk, lactic starters, rennet, salt.

WINE-PAIRING: Woody red wine, cava or bitter beers.

IN THE KITCHEN: It is perfect for cheese boards, an interesting combination as a spark in salads, grated and grilled in order to make crunchy cheese lollipops or as a substitute for classic parmesan cheese for your carpaccio.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	24,0 %	Fat material on	
Carbohydrates.....	2 %	dry extract	55 %
of which sugar.....	<0,05 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1824-440
Fat	37,00 %	Salt	1,60 %
of which saturated fat.....	27,00 %		



FR

Fromage de brebis sec élaborer au lait cru

Fromage sec caractérisé par la douceur et la tendresse des fromages de brebis secs. Un des plus complexes au palais. Idéal pour les fins gourmets.

INGRÉDIENTS: lait de brebis cru, ferments lactiques, présure, sel.

ALLIANCE: Vin rouge en fût, bière brune ou cava.

CUISINE: Idéal pour compléter un plateau de fromage, en copeaux pour enrichir des salades, râpé sur la plancha pour faire de sucettes croustillantes, ou pour remplacer le parmesan typique des carpaccios.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	24,00 %	Materia grasa sobre	
Hydrates de carbone.....	2 %	extrait sec	55 %
% dont sucres	<0,05 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1824-440
Graisses.....	37,00 %	Sel.....	1,60 %
dont, saturées	27,00 %		



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)
052080	Formatge curat ovella llet crua 17 kg	8436023512053	18436023512050	1,7	2	190	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	012