



SINCE 1989  
**MONBRÚ**

# 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, rennet, lactic starters, 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.....        | 23,50 % | of which saturated fat.....     | 28,00 %  |
| Carbohydrates.....  | 2,10 %  | Energy (KJ/kcal- KJ/100gr)..... | 1772-428 |
| of which sugar..... | 2,10 %  | Salt.....                       | 1,7 %    |
| Fat.....            | 36,00 % | Calcium.....                    | 0,7 %    |



GLUTEN FREE

FR

## Fromage de brebis sec 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.....           | 23,50 % | dont, saturées.....             | 28,00 %  |
| Hydrates de carbone..... | 2,10 %  | Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ... | 1772-428 |
| % dont sucres.....       | 2,10 %  | Sel.....                        | 1,7 %    |
| Graisses.....            | 36,00 % | Calcium.....                    | 0,7 %    |



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) |
|---------|---|---------------|----------------|------------------|-----|------------------|------------|------------|-----------------|----------------|-----------------|-------------|----------------|--------------|----------------------|
| 0552092 | Formatge curat ovella llet crua 3 kg          | 8436023512336 | 18436023512333 | 3                | 1   | 180              | 0 -4 °C    | 15         | 22,5            | 8              | 22,5            | 105         | 7              | 56           | 0,12                 |
| 1352999 | Formatge curat ovella llet crua. porció 180 g | 8436023512596 | 18436023512593 | 0,18             | 6   | 90               | 0 -4 °C    | 15         | 22,5            | 8              | 22,5            | 105         | 7              | 56           | 0,12                 |