



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Curat d'ovella llet pasteuritzada

ENG

Matured sheep cheese with pasteurized milk

The pasteurization provides the cheese with softness and sweetness. Due to the distinctive and smooth fragrances of this sort of milk, this cheese is perfect for those who find cheese.

INGREDIENTS: Pasteurized sheep **milk**, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, lactic starters.

WINE-PAIRING: Young red wines.

IN THE KITCHEN: As an appetizer accompanied by a glass of wine or beer, in a sandwich, as a dessert with dried fruits or quince.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	27,0 %	of which, polyunsaturated.....	2,45 %
Carbohydrates.....	<0,10 %	Fat material on dry extract.....	57 %
of which sugar.....	<0,10 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1910-461
Fat.....	39,58 %	Salt.....	0,0,94 %
of which saturated fat.....	24,90 %	Calcium.....	0,84 %
of which monounsaturated.....	12,20 %		



GLUTEN FREE

FR

Vieux de brebis au lait pasteurisé

Si la pasteurisation apporte une touche de délicatesse et de douceur, les arômes caractéristiques de ce type de lait sont parfaits pour ceux et celles qui trouvent que les fromages élaborés à base de lait cru sont trop forts.

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

ALLIANCE: Vin rouge jeune peu intense.

CUISINE: À l'apéritif, en compagnie de vin ou de bière, dans un bon sandwich, comme dessert, assorti de fruits secs ou de pâte de coing.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	27,00 %	dont, polyinsaturées.....	2,45 %
Hydrates de carbone.....	<0,10 %	Matière grasse sur extrait sec.....	57 %
% dont sucres.....	<0,10 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1910-461
Graisses.....	39,58 %	Sel.....	0,0,94 %
dont, saturées.....	24,90 %	Calcium.....	0,84 %
% dont, mono-insaturées.....	12,20 %		



GLUTEN FREE



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035210	Formatge semicurat ovella llet pasteuritzada 450 g	8436023512312	18436023512319	0,45	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
0352100	Formatge semicurat ovella llet pasteuritzada 1,7 kg	8436023512329	18436023512326	1,7 Kg	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26