



SINCE 1989  
**MONTEBRÚ**

# Tou d'ovella

ENG

## Tou d'ovella

We've created this unique, signature cheese with milk from pasture-raised sheep, striving to obtain animal aromas in the rind and combining them with an interior with cooked butter hints and a creamy, long-lasting texture, creating a satisfying explosion for the tastebuds.

**INGREDIENTS:** Pasteurised sheep's **milk**, salt, stabilizer: calcium chloride, rennet and lactic ferments.

**WINE-PAIRING:** Pairs well with young red wines or slightly acidic, cask-fermented white wines.

**IN THE KITCHEN:** This powerful cheese would be ideal for making a tartiflette, or as an accompaniment to a good cereal or walnut bread..

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

Protein.....	21,07 %	of which saturated fat.....	24,90 %
Carbohydrates.....	<0,1 %	Energy (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1910-461
of which sugar.....	<0,1 %	Salt.....	0,94 %
Fat.....	39,58 %	Calcium.....	0,84 %



FR

## Tou d'ovella

Ce fromage d'auteur original élaboré avec du lait de brebis en pâteure allie les arômes de brebis de la croûte avec les senteurs de l'intérieur qui évoquent le beurre cuit et une texture onctueuse persistante. Résultat ? Un produit surprenant qui explose au palais.

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

**ALLIANCE:** Excellent compagnon de jeunes vins rouges ou blancs vieilliss en fût et dotés d'une touche acide.

**CUISINE:** Fromage fort idéal pour les tartiflettes, en compagnie d'un bon pain aux céréales ou aux noix.

**Información nutricional. Valores medios por 100 g**

Protéines.....	23,50 %	dont, saturées.....	24,90 %
Hydrates de carbone.....	<0,1 %	Énergie (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1910-461
% dont sucres.....	<0,1 %	Sel.....	0,94 %
Graisses.....	39,58 %	Calcium.....	0,84 %

