

SINCE 1989

MONTBRU



PITA
PREMIS'19

Sabors per recordar / Sabores para recordar
www.montbru.com



FORMATGES
MONBRU
Cheese fuet XXL
FORMATGE
DE CABRA
PELL FLORIDA
TOFONA

FORMATGES
MONBRU
FORMATGE
DE CABRA
PELL FLORIDA
NATURAL

FORMATGES
MONBRU
FORMATGE
DE CABRA

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Formatges de cabra / Quesos de cabra





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Mató

CAT

Mató de cabra

La puresa de la llet de cabra en la seva màxima expressió. Utilitzem només quall i la llet més fresca per elaborar diàriament aquest producte tan típic de la nostra terra.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, quall, estabilitzant: clorur càlcic.

EL MARIDATGE: Moscatell suau.

A LA CUINA: Ideal per a les postres, amb fruita fresca i alguna mermelada o mel, tot i que també el podem cuinar o fer servir per farcir pasta, o com a guarnició en els plats freds, entrants i amanides.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	11,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,00 %
Hidrats de carboni.....	3,60 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	2,40 %	extracte sec.....	53 %
Greixos.....	19,00 %	Energia (KJ/kJ/kcal- KJ/100gr)	944-228
dels quals, saturats.....	13,00 %	Sal.....	0,20 %
dels quals, monoinsaturats.....	5,00 %	Calci.....	0,42 %



ESP

Requesón de cabra

La pureza de la leche de cabra en su máxima expresión. Utilizamos solo cuajo y la leche más fresca para elaborar diariamente este producto tan típico de nuestra tierra.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico.

EL MARIDAJE: Moscatel suave.

EN LA COCINA: Ideal para los postres, con fruta fresca y alguna mermelada o miel, aunque también lo podemos cocinar o usar para rellenar pasta, o como guarnición en los platos fríos, entrantes y ensaladas.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	11,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,00 %
Hidratos de carbono.....	3,60 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	2,40 %	extracto seco.....	53 %
Grasas.....	19,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	944-228
de las cuales, saturadas.....	13,00 %	Sal.....	0,20 %
de las cuales, monoinsaturadas...5,00 %		Calcio.....	0,42 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035070	Mató cabra plat 1,6 kg	8436022512022	18436022512029	1,6	1	10	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
035065	Mató cabra terrina 200 g	8436022513357	18436022513354	0,20	4	10	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTBRAÚ

Fresc

CAT

Formatge fresc de cabra

Un formatge fresc diferent, treballat a mà des del principi fins al final. El premsat amb drap li dona forma i un punt òptim de sal que magnifica el seu sabor delicat i la dolçor de la llet de cabra. Un clàssic amb molt de futur.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic.

EL MARIDATGE: Vol que l'acompanyin vins poc contundents, amb un toc de fruita.

A LA CUINA: Queda bé tant a daus a les amanides, com als aperitius amb pebre, oli i sal, per a les postres amb mel o mermelades, o per picar en qualsevol moment. Un gran amic de les dietes baixes en greix i indicat per a esportistes.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	17,00 %	Màteria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	1,50 %	extracte sec.....	53 %
dels quals, sucres.....	1,40 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
Greixos.....	23,00 %	pH.....	5,6
dels quals, saturats.....	16,00 %	Sal.....	0,88%
dels quals, monoinsaturats.....	6,00 %	Calci.....	0,56 %
dels quals, poliinsaturats.....	1,00 %		



ESP

Queso fresco de cabra

Un queso fresco diferente, trabajado a mano desde el principio hasta el final. El prensado con paño le da forma y un punto óptimo de sal que magnifican su sabor delicado y la dulzura de la leche de cabra. Un clásico con mucho futuro.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico.

EL MARIDAJE: Pide que lo acompañen vinos poco contundentes, con un toque afrutado.

EN LA COCINA: Queda bien a dados en las ensaladas, o en los aperitivos con pimienta, aceite y sal, de postre con miel o mermeladas, o para picar a cualquier hora. Un gran amigo de las dietas bajas en grasa y indicado para deportistas.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	17,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	1,50 %	extracto seco.....	53 %
de los cuales, azúcares.....	1,40 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1159-279
Grasas.....	23,00 %	pH.....	5,6
de las cuales, saturadas.....	16,00 %	Sal.....	0,88%
de las cuales, monoinsaturadas.....	6,00 %	Calcio.....	0,56 %
de las cuales, poliinsaturadas.....	1,00 %		



**NOU
FORMAT
NUEVO
FORMATO**

cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (* C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350190	Formatge fresc: cabra Drap 1,6 kg	8436023512008	18436023512005	1,6	1	15	0 -4 °C	15	22,5	11,5	22,5	105	7	56	0,14
0350205	Formatge Fresc de cabra terrina 200g	8436023513173	18436023513170	0,20	1	18	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Fresc light

CAT

ESP

Formatge fresc de cabra

El nostre formatge fresc de sempre, fresc del dia i fet amb la millor llet seleccionada ara parcialment desnatat per aconseguir un 30% menys de contingut en greix amb tot el sabor i la millor textura, pensat per a la gent que no vol renunciar a menjar formatge artesà, però que ha de vigilar amb els greixos.

INGREDIENTS: Llet parcialment desnatada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic.

EL MARIDATGE: Vol que l'acompanyin vins poc contundents, amb un toc de fruita o cervesa pilsen suau.

A LA CUINA: Ideal per una bona torrada de pa amb tomàquet, alvocat i per sobre algun fruit sec o sèsam, així com per picar en qualsevol moment. Un gran amic de les dietes baixes en greix i indicat per a esportistes.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	17,82 %	Matèria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	1,79 %	extracte sec.....	2,85 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	358-84
Greixos.....	14,57 %	pH.....	6,98
dels quals, saturats.....	9,4 %	Sal.....	0,69 %
dels quals, monoinsaturats.....	4,1 %	Calci.....	0,66 %
dels quals, poliinsaturats.....	1,07 %		

Queso fresco de cabra

Nuestro queso fresco de siempre, fresco del día y hecho con la mejor leche seleccionada ahora parcialmente desnatado para conseguir un 30% menos de contenido en grasa con todo el sabor y la mejor textura, pensado para la gente que no desea renunciar a comer queso artesano, pero que debe vigilar con las grasas.

INGREDIENTES: Leche parcialmente desnatada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico.

EL MARIDAJE: Pide que le acompañen vinos poco contundentes, con un toque de fruta o cerveza pilsan suave.

EN LA COCINA: Ideal para una buena tostada de pan con tomate, aguacate y sobre algún fruto seco o sésamo, así como para picar en cualquier momento. Un gran amigo de las dietas bajas en grasa e indicado para deportistas.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	17,82 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	1,79 %	extracto seco.....	2,85 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr).....	358-84
Grasas.....	14,57 %	pH.....	6,98
de las cuales, saturadas.....	9,4 %	Sal.....	0,69 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	4,1 %	Calcio.....	0,66 %
de las cuales, poliinsaturadas.....	1,07 %		



**NOU
 FORMAT
 NUEVO
 FORMATO**

cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capes palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350140	Formatge fresc: cabra Drap 1.6 kg	8436023513500	98436023513503	1,6	1	15	0 - 4 °C	15	22,5	11,5	22,5	105	7	56	0,14
0350225	Formatge fresc: de cabra light 200g	8436023513340	18436023513347	0,20	1	18	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Novell

CAT

Formatge Novell de cabra

Formatge de pasta tova amb gust suau de llet de cabra. Aroma de mantega i fongs d'afinat. Textura agradablement cremosa.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, ferments làctics i fongs d'afinat.

EL MARIDATGE: Vi negre jove, vi rosat o també cervesa rossa artesana.

A LA CUINA: Ideal en cru i en fusta variada de formatges, i també per als farcits. Un formatge ideal per fondre.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,00 %	Màteria grassa sobre extracte sec.....	53 %
Hidrats de carboni.....	0,50 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1397-334
dels quals, sucres.....	0,50 %	Sal.....	1,44 %
Greixos.....	27,50 %	Calci.....	0,11 %
dels quals, saturats.....	17,50 %		
dels quals, monoinsaturats.....	1,00 %		



GLUTEN FREE

ESP

Queso Novell de cabra

Queso de pasta blanda con un sabor suave de leche de cabra. Aroma de mantequilla y mohos de afinado. Textura agradablemente cremosa.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, fermentos lácticos y mohos de afinado.

EL MARIDAJE: Vino tinto joven, vino rosado o también cerveza rubia artesana.

EN LA COCINA: Ideal en crudo y en tabla variada de quesos, y también para rellenos. Un queso ideal para fundir.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	21,00 %	Materia grasa sobre extracto seco.....	53 %
Hidratos de carbono.....	0,50 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1397-334
de los cuales, azúcares.....	0,50 %	Sal.....	1,44 %
Grasas.....	27,50 %	Calcio.....	0,11 %
de las cuales, saturadas.....	17,50 %		
de las cuales, monoinsaturadas.....	1,00 %		



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)
0350385	Formatge cabra pasta tova Novell 2 kg	8436023512305	18436023512302	2	2	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350388	Formatge cabra pasta tova Novell 260 g	8436023512299	18436023512296	0,26	8	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTRU

Lleugeret

CAT

Formatge desnatat de cabra

El més baix en greix i sal. Aquest és el formatge ideal per a dietes baixes en greix i sal, amb només un 20 % de greix i tots els beneficis de la llet de cabra, el fan molt digerible sense perdre gens el gust. A més, és sense lactosa.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada semidesnatada de cabra, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics. 25 % de MG sobre ESM 0,12 % de sodi. Crosta no comestible.

EL MARIDATGE: Molt encertat amb cerveses suaus o vins blancs lleugers.

A LA CUINA: Per a les postres acompanyat de mermelada, fruita seca o codonyat, amb pans de Viena o per a entrepans lleugers.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	23,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,70 %
Hidrats de carboni.....	4,00 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	42 %
Greixos.....	22,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
dels quals, saturats.....	14,70 %	Sal.....	0,83 %
dels quals, monoinsaturats.....	5,60 %	Calci.....	0,80 %



ESP

Queso desnatado de cabra

Es el más bajo en grasa y sal. Este es el queso ideal para dietas bajas en grasa y sal, con sólo un 20 % de grasa y todos los beneficios de la leche de cabra, lo hacen muy digerible y sin perder su sabor. Además, es sin lactosa.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada desnatada de cabra, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos. 25 % de MG sobre ESM 0,12 % de sodio. Corteza no comestible.

EL MARIDAJE: Muy adecuado con cervezas suaves o vinos blancos ligeros.

EN LA COCINA: De postre acompañado de mermelada, frutos secos o membrillo, con panes de Viena o para bocadillos ligeros.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	23,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,70 %
Hidratos de carbono.....	4,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	42 %
Grasas.....	22,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1270-305
de las cuales, saturadas.....	14,70 %	Sal.....	0,83 %
de las cuales, monoinsaturadas...5,60 %		Calcio.....	0,80 %



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)
0350580	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 1,8 Kg	8436023512190	18436023512197	1,8	2	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350520	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 500g	8436023512183	18436023512180	0,5	4	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02
1350599	Formatge desnatat de cabra Lleugeret 180g	8436023512203	18436023512200	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,02



SINCE 1989
MONTRU

Sarró

CAT

Formatge Sarró de cabra

Fet a mà. El més conegut de tots. Un formatge suau, mantegós, amb un punt cítric que es fon a la boca, i d'un color blanc impecable. La seva pell florida ens aporta aromes de molsa i sotabosc. Un formatge que parla del lloc on és fet, el Moianès.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic i ferments làctics.

EL MARIDATGE: Vi blanc en bota, cava o cervesa.

A LA CUINA: No pot faltar en una bona fusta de formatges i embotits. És el complement ideal del pa amb tomàquet, o un aperitiu genial acompanyat d'una cervesa fresca o una copa de vi blanc.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	20,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,13 %
Hidrats de carboni.....	3,30 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	37,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1767-427
dels quals, saturats.....	28,00 %	Sal.....	1,77 %
dels quals, monoinsaturats.....	8,00 %	Calci.....	0,64 %



GLUTEN FREE

ESP

Queso Sarró de cabra

El más conocido de todos. Un queso suave, mantecoso, con un punto cítrico, que se derrite en la boca, y de un color blanco impecable. Su corteza florecida nos aporta aromas de musgo y sotobosque. Un queso que habla del lugar en el que se elabora, el Moianès.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Vino blanco en barrica, cava o cerveza.

EN LA COCINA: No puede faltar en una buena tabla de quesos y embutidos. Es el complemento ideal del pan con tomate, o un aperitivo genial acompañado de una cerveza fresca o una copa de vino blanco.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,13 %
Hidratos de carbono.....	3,30 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	37,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1767-427
de las cuales, saturadas.....	28,00 %	Sal.....	1,77 %
de las cuales, monoinsaturadas...	8,00 %	Calcio.....	0,64 %



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)
0350910	Formatge semicurat de cabra Sarró 1kg	8436023512145	18436023512142	1	2	180	0-4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



SINCE 1989
MONTRU

Garrotxa

CAT

Formatge semicurat de cabra

Garrotxa, de gust intens, amb un deix cítric al final. Textura mantegosa i regust que convida a repetir. Un clàssic.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, lizozim d'ou, ferments làctics.

EL MARIDATGE: Vi negre jove o blanc en bota.

A LA CUINA: El formatge ideal per a les fustes de formatge variades i acompanyat d'un bon pa amb tomàquet.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	20,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,13 %
Hidrats de carboni.....	3,30 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	37,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1767-427
dels quals, saturats.....	28,00 %	Sal.....	1,77 %
dels quals, monoinsaturats.....	8,00 %	Calci.....	0,64 %

ESP

Queso semicurado de cabra

Garrotxa, de sabor intenso, con un sabor final ligeramente cítrico. De textura mantecosa y con un sabor que invita a repetir. Un clásico.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, lizozima de huevo, fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Vino tinto joven o blanco en barrica.

EN LA COCINA: El queso ideal para las tablas de quesos variadas y acompañado de un buen pan con tomate.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,13 %
Hidratos de carbono.....	3,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	37,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1767-427
de las cuales, saturadas.....	28,00 %	Sal.....	1,77 %
de las cuales, monoinsaturadas...	8,00 %	Calcio.....	0,64 %



GLUTEN FREE



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)
0350280	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1,7 kg	8436023512107	18436023512104	1,7	2	180	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350290	Formatge semicurat cabra Garrotxa 1 kg	8436023512091	18436023512098	1	2	180	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0350292	Formatge semicurat cabra Garrotxa 500 g	8436023512084	18436023512081	0,5	4	180	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1350292	Formatge semicurat cabra Garrotxa porció 180 g	8436023513197	18436023513194	0,18	6	90	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTERRU

Curat de cabra

CAT

Formatge curat

Amb caràcter, la llet de cabra demostra que ha madurat i ens dona sabors més rodons i dolços que ens recorden la fruita seca. De textura semidura, trencadissa. Un veterà amb caràcter.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, lisozim d'ou, ferments làctics.

EL MARIDATGE: Vins negres, o blancs amb caràcter, i també cerveses torrades.

A LA CUINA: A les fustes de formatges marca la diferència amb els curats. També el podem utilitzar ratllat, per exemple al risotto.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	24,86 %	dels quals, monoinsaturats.....	9,20 %
Hidrats de carboni.....	5,68 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,59 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1885-454
Greixos.....	36,91 %	Sal.....	1,17 %
dels quals, saturats.....	26,12 %	Calci.....	0,82 %



GLUTEN FREE

ESP

Queso curado

Con carácter, la leche de cabra demuestra que ha madurado y nos da sabores más dulces y redondos que recuerdan a los frutos secos. De textura semidura, quebradiza. Un veterano con carácter.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, lisozima de huevo, fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Vinos tintos, o blancos con carácter, así como con cervezas tostadas.

EN LA COCINA: En las tablas de quesos marca la diferencia con los curados. También lo podemos utilizar rallado, por ejemplo en el risotto.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	24,86 %	de las cuales, monoinsaturadas.....	9,20 %
Hidratos de carbono.....	5,68 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,59 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1885-454
Grasas.....	36,91 %	Sal.....	1,17 %
de las cuales, saturadas.....	26,12 %	Calcio.....	0,82 %



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)
0350930	Formatge curat cabra 2,2 kg	8436023513012	98436023513015	2,2	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
1301059	Formatge curat de cabra 180g	8436023512619	18436023512616	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Blau de cabra

CAT

Formatge blau de cabra

Un formatge per als que s'inicien al món dels blaus i per als gourmets que busquen les aromes i els sabors més subtils. Hi trobarem perfum de flors blanques i una textura suau i cremosa que ens convida a repetir per tornar a gaudir.

INGREDIENTS: Llet de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, ferments làctics i fongs d'afinat.

EL MARIDATGE: Blancs en bota, cava o vi negre, també amb cerveses artesanes rosses o torrades.

A LA CUINA: Perfecte en cru, o bé cuinat per a salses, farcits o per als acompanyaments tebis de carns, peixos o amanides, i també en els risottos i la pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	19,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,30 %
Hidrats de carboni.....	2,00 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	32,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1530-369
dels quals, saturats.....	21,00 %	Sal.....	1,13 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,70 %	Calci.....	0,49 %



ESP

Queso azul de cabra

Un queso para los que se inician en el mundo de los azules y para los gourmets que buscan los aromas y sabores más sutiles. En él encontraremos los tenues aromas de las flores blancas y una textura cremosa y suave que invita a repetir el delicioso bocado.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos, mohos.

EL MARIDAJE: Blancos en barrica, cava o vino tinto, también con cervezas artesanas rubias o tostadas.

EN LA COCINA: Perfecto en crudo, o bien cocinado para salsas, rellenos o en las guarniciones tibias de carnes, pescados y ensaladas, así como en risottos y pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	19,00 %	de las cuales, poliinsaturadas....	1,30 %
Hidratos de carbono.....	2,00 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	32,00 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr). 1530-369	
de las cuales, saturadas.....	21,00 %	Sal.....	1,13 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	9,70 %	Calcio.....	0,49 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0353106	Formatge blau cabra 2,2 kg	8436023512213	18436023512210	2,2	1	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
3531062	Formatge blau cabra porció 1/4 500g	8436023513388	98436023513381	0,5	2	45	0 -4 °C	15	16	10	22,5	105	7	56	0,12
1353107	Formatge blau de cabra 160g	8436023512817	18436023512814	0,16	4	45	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Cheesefuet · Formatge de cabra / Cheesefuet · Queso de cabra



PITA
PREMIS'19



SINCE 1989
MONTRÚ

Cheesefuet® XXL

CAT

ESP

Cheesefuet XXL Natural llet de cabra

Basant-nos en la idea del cheesefuet, creem aquest producte amb llet de cabra seleccionada. La mida generosa ens permet una maduració més lenta i pausada. Apostem per la maduració amb fong Garrotxa que li aporta el millor de la textura cremosa i melosa dels millors formatges Montbrú, i l'aroma inconfusible. Amb totes les facilitats del cheesefuet, fàcil de tallar, fàcil de guardar i perfecte per a amanides, per fondre o per convertir un senzill pa amb tomàquet en un plat genial.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics. Recobriments comestible de col·lagen i cel·lulosa. Producte subjecte a l'asseccament.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	24,08 %
Hidrats de carboni	4,70 %
dels quals, sucres	0,00 %
Greixos	30,16 %
dels quals, saturats	21,51 %
dels quals, monoinsaturats	7,85 %
dels quals, poliinsaturats	0,80 %
Matèria grassa sobre extracte sec	47,83 %
Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Sal	0,4%
Calci	0,61 %



Cheesefuet XXL Natural leche de cabra

Basándonos en la idea del cheesefuet, creamos este producto con leche de cabra seleccionada. Su tamaño más generoso, nos permite una maduración más lenta y pausada. Apostamos por la maduración con hongo Garrotxa, que le aporta lo mejor de la textura cremosa y suave del mejor queso Montbrú y todas las facilidades del cheesefuet, fácil de cortar y de guardar y perfecto para ensaladas, para fundir o para transformar un simple pan con tomate en un plato genial.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos. Recubrimiento comestible de colágeno y celulosa. Producto sujeto a desecación.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína	24,08 %
Hidratos de carbono	4,70 %
de los cuales, azúcares	0,00 %
Grasas	30,16 %
de las cuales, saturadas	21,51 %
de las cuales, monoinsaturadas	7,85 %
de las cuales, poliinsaturadas	0,80 %
Materia grasa sobre extracto seco	47,83 %
Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)	1618-396
Sal	0,4%
Calcio	0,61 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
035151	Formatge cabra Cheesefuet XXL natural 380 g	8436023512886	18436023512883	0,38	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTRÚ

Cheesefuet® XXL

CAT

ESP

Cheesefuet XXL amb tòfona

Basant-nos en la idea del cheesefuet, creem aquest producte amb llet de cabra seleccionada. La mida generosa ens permet una maduració més lenta i pausada. Apostem per la maduració amb fong Garrotxa, que li aporta el millor de la textura cremosa i melosa dels millors formatges Montrú i l'aroma inconfusible. Amb totes les facilitats del cheesefuet, fàcil de tallar, fàcil de guardar i perfecte per a les amanides, per fondre o per convertir un senzill pa amb tomàquet en un plat genial.

Afegim a totes aquestes propietats el sabor de la tòfona del Moianès, el tresor més preuat extret amb delicadesa de sota terra de la nostra comarca per crear un formatge prèmium.

INGREDIENTS: Llet de cabra, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics. Recobriment comestible de col·lagen i cel·lulosa. Producte subjecte a l'asseccament.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna	21,03 %
Hidrats de carboni.....	1,22 %
dels quals, sucres.....	0,00 %
Greixos	36,32 %
dels quals, saturats.....	25,73 %
dels quals, monoinsaturats	8,97 %
dels quals, poliinsaturats.....	1,62 %
Matèria grassa sobre extracte sec.....	59,32 %
Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1722-416
Sal.....	0,4 %
Calci.....	0,53 %



Cheesefuet XXL con trufa

Basándonos en la idea del cheesefuet, creamos este producto con leche de cabra seleccionada. Su tamaño más generoso, nos permite una maduración más lenta y pausada. Apostamos por la maduración con hongo Garrotxa, que le aporta lo mejor de la textura cremosa y suave del mejor queso Montrú y todas las facilidades del cheesefuet, fácil de cortar y de guardar y perfecto para ensaladas, para fundir o para transformar un simple pan con tomate en un plato genial.

Añadimos a todas estas propiedades el sabor de la trufa del Moianès, el tesoro más preciado, extraído con delicadeza de la tierra de nuestra comarca para transformarlo en un queso premium.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos. Recubrimiento comestible de colágeno y celulosa. Producto sujeto a desecación.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	21,03 %
Hidratos de carbono.....	1,22 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %
Grasas	36,32 %
de las cuales, saturadas.....	25,73 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	8,97 %
de las cuales, poliinsaturadas.....	1,62 %
Materia grasa sobre extracto seco.....	59,32 %
Energía (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1722-416
Sal.....	0,4 %
Calcio.....	0,53 %



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)
0351513	Formatge cabra Cheesefuet XXL tòfona 380 g	8436023512909	18436023512906	0,38	4	60	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Formatges de búfala / Quesos de búfala





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Tou de búfala

CAT

Formatge de pasta tova

Formatge sorprenent elaborat amb la singular llet de búfala. Textura tova i lleugera, amb un conjunt aromàtic i gustatiu equilibrat i ple de notes de fruita, cítrics i fruita seca.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall i ferments làctics.

EL MARIDATGE: És perfecte amb un vi blanc sec o una cervesa suau i també amb cava.

A LA CUINA: El podem fer arrebossat i fregit, o bé obert per sobre i un xic desfet al forn amb vi blanc a l'estil de la fondue.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	15,60 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,07 %
Hidrats de carboni.....	1,76 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	28,74 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1359-328
dels quals, saturats.....	20,22 %	Sal.....	2,10 %
dels quals, monoinsaturats.....	7,46 %	Calci.....	0,52 %



ESP

Queso de pasta blanda

Queso sorprendente elaborado con la singular leche de búfala. Textura blanda y ligera, con un conjunto aromático y gustativo equilibrado y repleto de notas de fruta, cítricos y frutos secos.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Es perfecto con un vino blanco seco o una cerveza suave y también con cava.

EN LA COCINA: Lo podemos empanar y freír, o prepararlo abierto por encima y fundirlo ligeramente en el horno con vino blanco, al estilo de la fondue.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	15,60 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,07 %
Hidratos de carbono.....	1,76 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	28,74 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1359-328
de las cuales, saturadas.....	20,22 %	Sal.....	2,10 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	7,46 %	Calcio.....	0,52 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
353101	Formatge de pasta tova Búfala Tou 250g	8436023512541	18436023512548	0,25	4	45	0-4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONBRÚ

Suau de búfala

CAT

ESP

Formatge semicurat de búfala

Singular per l'origen de la llet, és de textura tancada i mantegosa. Mostra el gust de la llet de búfala des del principi: comença dolç, canvia a àcid, i al final té un gust un xic amargant que convida a repetir.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala (70 %), llet pasteuritzada de cabra (30 %), sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, lisozim d'ou i ferments làctics.

EL MARIDATGE: Blanc en bota, negre jove, cervesa rossa artesana.

A LA CUINA: Poc interessant cuinat, però molt curiós en una fusta de formatges variats de diferents llocs d'origen.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,07 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,54 %
Hidrats de carboni.....	3,23 %	Màteria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	59,04 %
Greixos.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)....	455-1885
dels quals, saturats.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,85 %	Calci.....	0,78 %

Queso semicurado de búfala

Singular por el origen de su leche, es de textura cerrada y mantecosa. Muestra el sabor de la leche de búfala desde el principio: empieza dulce, cambia a ácido y su gusto algo amargo al final invita a repetir.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala (70 %), leche pasteurizada de cabra (30 %), sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, lisozima de **huevo** y fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Blanco en barrica, negro joven, o cerveza rubia artesana.

EN LA COCINA: Poco interesante cocinado, pero muy curioso en una tabla de quesos variados por su origen.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	21,07 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,54 %
Hidratos de carbono.....	3,23 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	59,04 %
Grasas.....	39,80 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	455-1885
de las cuales, saturadas.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
de las cuales, monoinsaturadas...	9,85 %	Calcio.....	0,78 %



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)
0353900	Formatge semicurat búfala Suau 1 kg	8436023512510	18436023512517	1	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
0353920	Formatge semicurat búfala Suau 500 g	8436023512527	18436023512524	0,5	4	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12
1353929	Formatge semicurat búfala Suau 180 g	8436023513290	18436023513297	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró de búfala

CAT

ESP

Formatge semicurat de búfala

Formatge de textura semidura, amb una aroma molt particular per a un formatge amb un origen singular, la llet de búfala. Madurat lentament fins als 4 mesos, per aconseguir un formatge intens però refinat.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala (70 %), llet pasteuritzada de cabra (30 %), sal, estabilitzant: clorur càlcic, quall, lisozim d'ou i ferments làctics.

EL MARIDATGE: Un formatge que combina molt bé amb un blanc afruitat per les notes amargues.

A LA CUINA: Ens pot anar molt bé com a postres amb figues seques o codonyat.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	21,07 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,54 %
Hidrats de carboni.....	3,23 %	Materia grassa sobre	
dels quals, sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	59,04 %
Greixos.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
dels quals, saturats.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
dels quals, monoinsaturats.....	9,85 %	Calci.....	0,78 %

Queso semicurado de búfala

Queso de pasta semidura, con un aroma muy particular para un queso con un origen singular, la leche de búfala. Madurado lentamente hasta 4 meses, para obtener un queso intenso pero refinado.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala (70 %), leche pasteurizada de cabra (30 %), sal, cloruro de calcio, cuajo, lisozima de huevo y fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Un queso que combina muy bien con un blanco afruitado por sus notas amargas.

EN LA COCINA: Nos puede encajar muy bien como postre con higos secos o membrillo.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	21,07 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,54 %
Hidratos de carbono.....	3,23 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	59,04 %
Grasas.....	39,80 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ..	1885-455
de las cuales, saturadas.....	28,40 %	Sal.....	1,25 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	9,85 %	Calcio.....	0,78 %



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)
0353000	Formatge semicurat: búfala Sarró 1,5 kg	8436023512572	18436023512579	1,5	2	180	0 -4 °C	12	99,5	19,5	11,5	84	7	196,5	0,26



SINCE 1989
MONIBRÚ

Curat de búfala

CAT

Formatge curat de búfala

Un formatge especial, amb la llet de búfales catalanes en fem aquest formatge de maduració lenta i pausada, el madurem entre 4 i 6 mesos per afinar el seu bouquet final, i fer-lo més rodó, sense perdre cremositat ni potència. en boca el trobem potent i complex amb un retrogust llarg i persistent.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, clorur càlcic, quall i ferments làctics.

EL MARIDATGE: Un vi negre jove o una cervesa no gaire potent.

A LA CUINA: Ens combinarà perfectament amb un bon codonyat, fruits secs o pa de figues.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	20,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	0,60 %
Hidrats de carboni.....	0,50 %	Matèria grasa sobre	
dels quals sucres.....	0,00 %	extracte sec.....	58 %
Greixos.....	32,00 %	Energia (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
dels quals, saturats.....	23,00 %	Sal.....	1,50 %
dels quals, monoinsaturats.....	8,40 %	Calci.....	0,50 %



ESP

Queso curado de búfala

Un queso especial, con la leche de búfalas catalanas hacemos este queso de maduración lenta y pausada, maduramos entre 4 y 6 meses para afinar su bouquet final, y hacerlo más redondo, sin perder cremosidad ni potencia. en boca lo encontramos potente y complejo con un retrogusto largo y persistente.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de búfala, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Un vino tinto joven o una cerveza no muy potente.

EN LA COCINA: Nos combinará perfectamente con un buen membrillo, frutos secos o pan de higos.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	20,00 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	0,60 %
Hidratos de carbono.....	0,50 %	Materia grasa sobre	
de los cuales azúcares.....	0,00 %	extracto seco.....	58 %
Grasas.....	32,00 %	Energía (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
de las cuales, saturadas.....	23,00 %	Sal.....	1,50 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	8,40 %	Calcio.....	0,50 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
353870	Formatge curat: búfala Suau 2,5 kg	8436023512930	98436023512933	3	1	180	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	012

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Formatges d'ovella / Quesos de oveja





SINCE 1989
MONBRÚ

Curat d'ovella llet crua

CAT

Curat d'ovella elaborat amb llet crua

Formatge madurat, amb tota la dolçor i l'amorositat del formatge envellit d'ovella, és un dels més complexos a la boca, ideal per als sibarites del gust.

INGREDIENTS: Llet crua d'ovella, quall, ferments làctics, sal.

EL MARIDATGE: Vi negre en bota, cervesa torrada o cava.

A LA CUINA: Ideal per complementar una fusta de formatges, interessant en amanides tallat a escates, ratllat sobre la planxa per fer piruletes cruixents, o per substituir el clàssic parmesà als carpaccios.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	23,50 %	dels quals, saturats.....	28,00 %
Hidrats de carboni.....	2,10 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1772-428
dels quals, sucres.....	2,10 %	Sal.....	1,7 %
Greixos.....	36,00 %	Calci.....	0,7 %



GLUTEN FREE

ESP

Curado oveja elaborado con leche cruda

Queso madurado, con toda la dulzura y el aroma del queso envejecido de oveja, es uno de los más complejos en la boca, ideal para los sibaritas del gusto.

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo, fermentos lácticos, sal.

EL MARIDAJE: Vino tinto en barrica, cerveza tostada o cava.

EN LA COCINA: Ideal para complementar una tabla de quesos, interesante en ensaladas cortado a escamas, rallado sobre la plancha para hacer piruletas crujientes, o para sustituir el clásico parmesano en los carpaccios.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	23,50 %	de las cuales, saturadas.....	28,00 %
Hidratos de carbono.....	2,10 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1772-428
de los cuales, azúcares.....	2,10 %	Sal.....	1,7 %
Grasas.....	36,00 %	Calcio.....	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



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Curat d'ovella llet pasteuritzada

CAT

Curat d'ovella amb llet pasteuritzada

La pasteurització li aporta delicadesa i dolçor. Amb les aromes típiques d'aquest tipus de llet, és ideal per a qui troba massa forts els formatges de llet crua.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada d'ovella, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, ferments làctics.

EL MARIDATGE: Vins negres joves poc intensos.

A LA CUINA: Com a aperitiu acompanyat de vi o cervesa, o en un bon entrepà, o per a les postres amb fruita seca o codonyat.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	27,00 %	dels quals, poliinsaturats.....	2,45%
Hidrats de carboni.....	<0,10 %	Matèria grassa sobre	
dels quals, sucres.....	<0,10 %	extracte sec.....	57 %
Greixos.....	39,58 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1910-461
dels quals, saturats.....	24,90 %	Sal.....	0,94 %
dels quals, monoinsaturats.....	12,20 %	Calci.....	0,84%



GLUTEN FREE

ESP

Curado de oveja con leche pasteurizada

La pasteurización le aporta delicadeza y dulzura. Con los aromas típicos de este tipo de leche, es ideal para quienes encuentran demasiado fuertes los quesos de leche cruda.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, fermentos lácticos.

EL MARIDAJE: Vinos tintos jóvenes poco intensos.

EN LA COCINA: Como aperitivo acompañado de vino o cerveza, o en un buen bocadillo, o para los postres con frutos secos o membrillo.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	27,00 %	de las cuales, poliinsaturadas....	2,45 %
Hidratos de carbono.....	<0,10 %	Materia grasa sobre	
de los cuales, azúcares.....	<0,10 %	extracto seco.....	57 %
Grasas.....	39,58 %	Energía (KJ/kcal- KJ/100gr)...	1910-461
de las cuales, saturadas.....	24,90 %	Sal.....	0,94 %
de las cuales, monoinsaturadas.....	12,20 %	Calcio.....	0,84 %



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 (cm)	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



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Aramits

CAT

DO Ossau Irati Aramits

Formatge d'ovella fet amb pasta cuita, de textura tova i gust molt intens, amb un regust de sucre demerara i de fusta. Prové del País Basc francès.

INGREDIENTS: Llet crua d'ovella raça Manech, ferments làctics, quall, sal.

EL MARIDATGE: Blanc en bota, cervesa rossa amb caràcter, cava.

A LA CUINA: Un formatge diferent i molt interessant per a una fusta completa. Un gran descobriment per als amants del formatge o per cuinar calent i també per afegir-lo a les amanides a daus petits.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	24,00 %	Matèria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	2 %	extracte sec.....	55 %
dels quals, sucres.....	<0,05 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) ...	1824-440
Greixos.....	37,00 %	Sal.....	1,60 %
dels quals, saturats.....	27,00 %		



ESP

D.O. Ossau Irati Aramits

Queso de oveja de pasta cocida, de textura blanda y sabor intenso, con un regusto de azúcar demerara y barrica. Proviene del País Vasco francés.

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja raza Manech, fermentos lácticos, cuajo, sal.

EL MARIDAJE: Blanco en barrica, cerveza rubia con carácter, cava.

EN LA COCINA: Un queso diferente y muy interesante para una tabla de quesos completa. Un gran descubrimiento para los amantes del queso o para cocinar caliente, o en ensaladas en dados pequeños.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	24,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	2 %	extracto seco.....	55 %
de los cuales, azúcares.....	<0,05 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr) .	1824-440
Grasas.....	37,00 %	Sal.....	1,60 %
de las cuales, saturadas.....	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)
0352093	Formatge curat ovella Fleuron D'Aramits 4 Kg	8436023512343	18436023512340	4	1	120	4° - 8°	2	-	-	-	-	-	-	-

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Formatges de vaca / Queso de vaca





SINCE 1989
MONTRÉAL

Le Gruyère 1655

CAT

Gran Reserva (18 mesos)

Formatge produït només durant els mesos d'estiu amb la millor llet dels Alps. El millor gruyère del món l'any 2013. Un entramat de gustos de flors, herba fresca, sucres torrats, fruita seca. Amb una llarga maduració, és un gust imprescindible per als amants del millor formatge.

INGREDIENTS: Llet crua de vaca, sal, quall, ferments.

EL MARIDATGE: Blanc jove o cava.

A LA CUINA: Imprescindible en una bona fusta de formatges, ideal per a fondues, amanides o, ratllat amb microplane, també per a risottos o pasta.

Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	27,00 %	Matèria grassa sobre	
Hidrats de carboni.....	1 %	extracte sec.....	49-53 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).	1660-400
Greixos.....	32,00 %	Sal.....	1,50 %
dels quals, saturats.....	19,00 %	Calci.....	0,88 %



ESP

Gran Reserva (18 meses)

Queso producido solo durante los meses de verano con la mejor leche de los Alpes. El mejor gruyère del mundo en 2013. Un entramado de sabores de flores, hierba fresca, tostados, azúcares, frutos secos. Con una larga maduración, es un gusto imprescindible para los amantes del mejor queso.

INGREDIENTES: Leche cruda de vaca, sal, cuajo, fermentos.

EL MARIDAJE: Blanco joven o cava.

EN LA COCINA: Imprescindible en una buena tabla de quesos, ideal para fondues, ensaladas o, rallado con microplane, también para risottos o pasta.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteína.....	27,00 %	Materia grasa sobre	
Hidratos de carbono.....	1 %	extracte seco.....	49-53 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr)	1660-400
Grasas.....	32,00 %	Sal.....	1,50 %
de las cuales, saturadas.....	19,00 %	Calcio.....	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	18436023512449	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

Recomanacions

Aquí trobareu un seguit de recomanacions i consells per gaudir del vostre producte preferit.



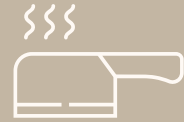
1 | La temperatura

La temperatura òptima per degustar el formatge se situa entre els 16 °C (els frescos) i els 22 °C (els curats).



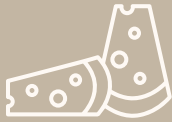
2 | Els ganivets

Per tallar el formatge, cal emprar les eines més adequades: per als formatges tous i frescos, un ganivet de fulla tova amb forats. I per als formatges durs i curats, un ganivet de fulla dura i sense forats.



3 | Truc

Si costa tallar el formatge, es pot escalfar la fulla del ganivet amb aigua calenta.



4 | El tall

A cada tall de formatge hi ha d'haver una part del cor del formatge i una part de l'escorça. Els formatges maduren de dins cap enfora i el gust varia entre el cor i l'escorça.



5 | Tallar a poc a poc

És convenient tallar només el formatge que vulguem consumir. Si en tallem massa trossos i en sobren, l'exposició a l'aire lliure farà que el formatge durí menys.



6 | Amb pa

El pa torrat o sec és ideal per als formatges més tous. El pa tendre combina millor amb els formatges durs i curats.



7 | Maridatge

Hi ha una àmplia varietat d'aliments que mariden a la perfecció amb el formatge: la fruita variada (pera, poma, pinya, préssec, pruna o mango), mermelades i confitures (sobretot de fruits vermells o grocs) i els fruits secs (nous, ametlles o festucs).



8 | Assortiment

Es pot considerar un bon assortiment de formatges si conté de 5 a 7 formatges diferents, amb una mitjana de 20 g de cada tipus. L'assortiment es pot acompanyar amb 3 o 4 complements i 1 o 2 vins.



9 | Cerveses

Els formatges combinen molt bé amb les cerveses artesanes, que ofereixen un ampli ventall de varietat de gustos.



10 | Conservació

Pel que fa a la temperatura, procureu mantenir el formatge sempre fred, a 4 °C, la temperatura en què millor es conserva.



11 | Tancament

Després de mantenir-lo envasat, podem guardar-lo en un recipient tancat, a la nevera o en un lloc fresc. I millor si podem separar els formatges tous dels durs.



12 | Temps

Per als formatges frescos podeu preparar una solució salina amb un 80 % d'aigua i un 20 % de sal i submergir-hi el formatge. Agafarà un gust un punt salat però n'allargareu molt la data de caducitat.



13 | Protecció

Mantenir-ne la humitat és essencial per conservar les característiques originals del formatge. Per aconseguir-ho, cal protegir el formatge sempre, amb l'envàs o paper original, o bé amb un material adequat: paper parafinat per als tous, cotó per als durs, o film (millor perforat) per a tots dos.



14 | La beguda

El vi i el formatge sempre s'acompanyen bé, però tingueu presents aquests quatre detalls:

- 1) Combineu els formatges més joves amb vins suaus, mai gaire àcids ni molt afruitats.
- 2) Els formatges de pasta tova s'acompanyen molt bé amb el cava.
- 3) Els formatges més madurats (de més de 6 mesos) s'acompanyen molt amb vins negres de reserva.
- 4) Els formatges blaus o els formatges més vells es poden acompanyar amb un vi dolç natural.

Recomendaciones

Aquí encontrará una serie de recomendaciones y consejos para disfrutar de su producto preferido.



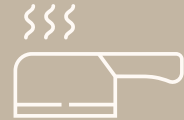
1 | La temperatura

La temperatura óptima para degustar el queso está entre 16 °C (quesos frescos) y 22 °C (quesos curados).



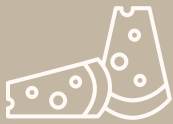
2 | Los cuchillos

Para cortar el queso, hay que emplear las herramientas más adecuadas: para los quesos blandos y frescos, un cuchillo de hoja blanda con agujeros. Y para los quesos duros y curados, un cuchillo de hoja dura y sin agujeros.



3 | Truco

Si cuesta cortar el queso, se puede calentar la hoja del cuchillo con agua caliente.



4 | El corte

En cada corte debe haber una parte del corazón del queso y una parte de la corteza. Los quesos maduran de dentro hacia fuera y el sabor varía entre el corazón y la corteza..



5 | Cortar despacio

Es conveniente cortar solo el queso que queramos consumir. Si cortamos demasiados trozos y sobran, la exposición al aire libre hará que el queso dure menos.



6 | Con pan

El pan tostado o seco es ideal para los quesos más blandos. El pan tierno combina mejor con los quesos duros y curados.



7 | Maridaje

Hay una amplia variedad de alimentos que maridan a la perfección con el queso: la fruta variada (pera, manzana, piña, melocotón, ciruela o mango), mermeladas y confituras (sobre todo de frutos rojos o amarillos) y los frutos secos (nueces, almendras o pistachos).



8 | Surtido

Puede considerarse un buen surtido si contiene entre 5 y 7 quesos distintos, con una media de 20 g de cada tipo. El surtido se puede acompañar de 3 o 4 complementos y 1 o 2 vinos.



9 | Cervezas

Los quesos combinan muy bien con las cervezas artesanas, que ofrecen un amplio abanico de variedad de gustos.



10 | Conservación

En cuanto a la temperatura, hay que procurar mantener el queso siempre frío, a 4 °C, la temperatura a la que mejor se conserva.



11 | Cierre

Tras mantenerlo envasado, podemos guardarlo en un recipiente cerrado, en la nevera o en un lugar fresco. Y mejor si podemos separar los quesos blandos de los duros.



12 | Tiempo

Para los quesos frescos se puede preparar una solución salina con un 80 % de agua y un 20 % de sal y sumergir en ella el queso. Tomará un sabor algo salado pero alargará mucho su fecha de caducidad.



13 | Protección

Mantenerle la humedad es esencial para conservar las características originales del queso. Para conseguirlo, hay que proteger el queso siempre con el envase o papel original, o bien con un material adecuado: papel parafinado para los blandos, algodón para los duros o film (mejor perforado) para ambos.



14 | La bebida

Si bien el vino y el queso siempre se acompañan bien, conviene tener en cuenta cuatro detalles:

- 1) Combinar los quesos más jóvenes con vinos suaves, nunca muy ácidos ni muy afrutados.
- 2) Los quesos de pasta blanda se acompañan muy bien con el cava.
- 3) Los quesos madurados (más de 6 meses) se acompañan con vinos tintos de reserva.
- 4) Los quesos azules o los más viejos se pueden acompañar con un vino dulce natural.

**SOM
MONTBRÚ
ARTESANS
SOSTENIBLES**

   | **segueix-nos!**

Descobreix totes les especialitats a:

www.montbru.com

SINCE 1989
MONTBRÚ

Av. del Prat 16, Pol. Ind. El Prat
08180 MOIÀ (Barcelona)
T. 93 820 90 10 · info@montbru.com
www.montbru.com