

SINCE 1989
MONTBRU



PITA
PREMIER 19

Unforgettable flavours / Saveurs mémorables
www.montbru.com



SINCE 1989
MONTRÉAL

Goat cheese / Fromage de chèvre





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Novell

ENG

Semi matured cheese

Semi matured cheese with a soft goat milk flavour. Buttery aroma and natural molds. A very pleasant and smooth texture.

INGREDIENTS: pasteurized goat's milk, salt, rennet, natural molds.

WINE-PAIRING: Young red wine, rosés or craft lager beer.

IN THE KITCHEN: Cut it in maximum 0,5 cm slides and serve it at room temperature.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,00 %	Fat material on dry extract	53 %
Carbohydrates.....	0,50 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	334-1397
of which sugar.....	0,50 %	Salt	0,57 %
Fat	27,50 %	Calcium.....	0,11 %
of which saturated fat.....	17,50 %		
of which monounsaturated	1,00 %		



FR

Fromage de chèvre Novell

Fromage à pâte molle au goût doux de lait de chèvre. Arôme de beurre et moisissure issue de l'affinage. Texture agréablement crémeuse. Pâte demi-molle.

INGRÉDIENTS: lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, chlorure de calcium et présure.

ALLIANCE: vin rouge jeune, rosé ou bière blonde artisanale.

CUISINE: idéal cru, sur plateau de fromages ou pour les farces.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,00 %	Materia grasa sobre	
Hydrates de carbone.....	0,50 %	extrait sec	53 %
% dont sucres.....	0,50 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	334-1397
Graisses.....	27,50 %	Sel.....	0,57 %
dont, saturées	17,50 %	Calcium.....	0,11 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
350385	Formatge cabra pasta tova Novell 1,5 kg	8436023512305	18436023512302	1,5	1	90	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



SINCE 1989
MONTERU

Sarró

ENG

"Sarró de cabra" cheese

The most famous of our cheeses. A soft, buttery cheese with a citric spark that melts in the mouth, a spotless white colour. Its rind provides with moss and understorey notes. An indispensable cheese in any table.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's milk, salt, lactic starters, calcium chloride and rennet.

WINE-PAIRING: White wines, either dry or sweet.

IN THE KITCHEN: It is a must in any cheese and charcuterie board. It is the perfect addition to the bread with tomato, or a great appetizer matching with a fresh beer or a glass of wine.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	1,13 %
Carbohydrates.....	3,30 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr)	427-1767
Fat	37,00 %	Salt	1,30 %
of which saturated fat.....	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
of which monounsaturated	8,00 %		

FR

Fromage de chèvre Sarró

Fait à la main. Le plus connu. Un fromage doux, onctueux, doté d'une touche citrique qui fond en bouche et d'une couleur blanche immaculée. Sa croûte fleurie confère des arômes de mousse et de sous-bois. Un fromage qui ne peut manquer sur votre table.

INGRÉDIENTS: lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, chlorure de calcium et présure.

ALLIANCE: vin blanc vieilli en fût, cava ou bière.

CUISINE: indispensable sur un bon plateau de fromages et de charcuteries. Le complément idéal du pain frotté à la tomate ou d'un apéritif, en compagnie d'une bière fraîche ou d'un verre de vin blanc.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,13 %
Hydrates de carbone.....	3,30 %	Matière grasse sur extrait sec	58 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	427-1767
Graisses.....	37,00 %	Sel.....	1,30 %
dont, saturées	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
% dont, mono-insaturées	8,00 %		



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)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
350910	Formatge semicurat cabra Sarró 1 kg	8436023512145	18436023512142	1	2	180	0-4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



SINCE 1989
MONBRÚ

Garrotxa

ENG

Semi-mature goat cheese

Garrotxa, an intense flavour, a sparkling citrus, a buttery texture and an aftertaste that invites to taste it again.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's milk, salt, lactic starters, calcium chloride and rennet.

WINE-PAIRING: Young red wine or a woody white wine.

IN THE KITCHEN: Perfect in cheese boards.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	1,13 %
Carbohydrates.....	3,00 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	427-1767
Fat.....	37,00 %	Salt	1,30 %
of which saturated fat.....	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
of which monounsaturated	8,00 %		

FR

Fromage de chèvre mi-vieux

Garrotxa, goût intense, touche citrique en fin parcours, texture onctueuse et arrière-goût qui invite à se resservir.

INGRÉDIENTS: lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, chlorure de calcium et présure.

ALLIANCE: vin rouge jeune ou vin blanc vieilli en fût.

CUISINE: fromage idéal pour les plateaux variés.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,13 %
Hydrates de carbone.....	3,00 %	Matière grasse sur extrait sec	58 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	427-1767
Graisses.....	37,00 %	Sel.....	1,30 %
dont, saturées	28,00 %	Calcium.....	0,64 %
% dont, mono-insaturées	8,00 %		



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)
350880	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



SINCE 1989
MONTERÚ

Blau de cabra

ENG

Blue goat cheese

Creamy cheese with natural mold aroma; an intense matured goat milk flavour. Its smooth and creamy texture makes it perfect to be spread.

INGREDIENTS: Pasteurized goat milk, salt, lactic starters, mold and rennet. Full-fat cheese.

WINE-PAIRING: Woody white wines, cava or red wines, as well as crafty lager or bitter beers.

IN THE KITCHEN: A perfect cheese served raw, cooked as a sauce, to fill or as a warm side dish for meats, fishes or salads as well as risotto and pasta.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	19,00 %	of which, polyunsaturated	1,30 %
Carbohydrates.....	2,00 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	369-1530
Fat	32,00 %	Salt	0,45 %
of which saturated fat.....	21,00 %	Calcium.....	0,49 %
of which monounsaturated	9,70 %		



GLUTEN FREE

FR

Fromage bleu

Un fromage destiné aux personnes qui s'initient au monde des bleus et aux gourmets en quête d'arômes et de saveurs subtils.

INGRÉDIENTS: lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, champignons et présure. Fromage gras.

ALLIANCE: vin blanc vieilli en fût, cava ou vin rouge, bière artisanale blonde ou brune.

CUISINE: cru ou cuit pour sauces, farces ou accompagnements tièdes de viandes, poissons, salades, risottos et pâtes.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	19,00 %	dont, polyinsaturées.....	1,30 %
Hydrates de carbone.....	2 %	Matière grasse sur extrait sec	58 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	369-1530
Graisses.....	32,00 %	Sel.....	0,45 %
dont, saturées	21,00 %	Calcium.....	0,49 %
% dont, mono-insaturées	9,70 %		



GLUTEN FREE



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)
353106	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
1353107	Formatge blau cabra porció 160 g	8436023512817	18436023512814	0,16	4	45	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Cheesefuet · Goat cheese / Cheesefuet · Fromage de chèvre

Cheesefuet®

www.cheesefuet.com



PITA
PREMIS'19



PITA
PREMIS'19



SINCE 1989
MONTBRÚ

Cheesefuet® XXL

ENG

Natural rind

With the best quality milk from Catalan goats, which is collected daily, we make this totally brand new and unexpected product, -CheeseFuet-, which preserves all of the flavour of the best goat's cheese made by Montbrú, and which is presented in a form never seen before now, cheese that you can hang.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's milk, salt, lactic starters, calcium chloride and rennet. Edible skin made of collagen and cellulose. Can contain traces of nut. Product tends to dry out over time.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	21,03 %
Carbohydrates.....	1,22 %
of which sugar.....	0,00 %
Fat	36,32 %
of which saturated fat.....	25,73 %
of which monounsaturated	8,97 %
of which, polyunsaturated	1,62 %
Fat material on dry extract	59,32 %
Energy (KCal- KJ/100gr)	416-1722
Salt	0,16 %
Calcium.....	0,53 %



GLUTEN FREE

FR

Naturel

Inspiré du *Cheesefuet*, ce produit élaboré à base de lait de chèvre de premier choix et proposé en format généreux, permet un affinage plus lent et progressif, effectué avec des champignons Garrotxa qui lui confèrent la texture onctueuse et mielleuse des fromages Montbrú ainsi que leur arôme caractéristique. Sans oublier le caractère pratique du *Cheesefuet* : facile à couper, facile à conserver et idéal pour les salades, pour servir fondu au four ou pour transformer un simple pain frotté à la tomate en mets délicieux.

INGRÉDIENTS: lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, chlorure de calcium et présure. Peau comestible en collagène et cellulose. Peut contenir des traces de fruits secs. Produit sujet à l'assèchement.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	21,03 %
Hydrates de carbone.....	1,22 %
% dont sucres	0,00 %
Graisses.....	36,32 %
dont, saturées	25,73 %
% dont, mono-insaturées	8,97 %
dont, polyinsaturées.....	1,62 %
Matière grasse sur extrait sec	59,32 %
Énergie (KCal- KJ/100gr).....	416-1722
Sel.....	0,16 %
Calcium.....	0,53 %



GLUTEN FREE



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)
351511	Formatge cabra Cheesefuet XXL natural 380 g	8436023512886	18436023512883	0,38	4	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12



PITA
PREMIS'19



SINCE 1989
MONTBRÚ

Cheesefuet® XXL

ENG

Truffle

With the best quality milk from Catalan goats, which is collected daily, we make this totally brand new and unexpected product, -CheeseFuet-, which preserves all of the flavour of the best goat's cheese made by Montbrú, and which is presented in a form never seen before now, cheese that you can hang.

To the CheeseFuet goat's milk we add a very aromatic ingredient, typical of the Moianès region, the black truffle, which is extracted with care from below ground from the surrounding area and gives the Truffle CheeseFuet a delicate and surprising aroma and flavour.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's milk, truffle, natural aroma of truffle, salt, lactic starters, calcium chloride and rennet. Edible skin made of collagen and cellulose. Can contain traces of nut. Product tends to dry out over time.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein	21,03 %
Carbohydrates	1,22 %
of which sugar	0,00 %
Fat	36,32 %
of which saturated fat	25,73 %
of which monounsaturated	8,97 %
of which, polyunsaturated	1,62 %
Fat material on dry extract	59,32 %
Energy (KCal- KJ/100gr)	416-1722
Salt	0,16 %
Calcium	0,53 %



FR

Trufa

Inspiré du *Cheesefuet*, ce produit élaboré à base de lait de chèvre de premier choix et proposé en format généreux, permet un affinage plus lent et progressif, effectué avec des champignons Garrotxa qui lui confèrent la texture onctueuse et mielleuse des fromages Montbrú ainsi que leur arôme caractéristique. Sans oublier le caractère pratique du *Cheesefuet* : facile à couper, facile à conserver et idéal pour les salades, pour servir fondu au four ou pour transformer un simple pain frotté à la tomate en mets délicieux.

À toutes ces propriétés s'ajoute la saveur de la truffe du Moianès, un véritable joyau délicatement extrait du sol de notre région pour élaborer ce fromage de premier choix.

INGRÉDIENTS: lait de chèvre pasteurisé, truffe, arôme naturel de truffe, sel, ferments lactiques, chlorure de calcium et présure. Peau comestible en collagène et cellulose. Peut contenir des traces de fruits secs. Produit sujet à l'assèchement.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines	21,03 %
Hydrates de carbone	1,22 %
% dont sucres	0,00 %
Graisses	36,32 %
dont, saturées	25,73 %
% dont, mono-insaturées	8,97 %
dont, polyinsaturées	1,62 %
Matière grasse sur extrait sec	59,32 %
Énergie (KCal- KJ/100gr)	416-1722
Sel	0,16 %
Calcium	0,53 %



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)
351513	Formatge cabra Cheesefuet XXL tòfona 380 g	8436023512909	18436023512906	0,38	4	90	0 - 4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12

SINCE 1989
MONTEBRÚ

Bufalo cheese / Fromages de bufflonne





SINCE 1989
MONTEBRÚ

Suau de búfala

ENG

Semi matured cheese

Unique due to the milk's origin, it has a close and buttery texture. It shows buffalo milk's from the beginning: it starts with sweet hints, it turns acid and it has a slightly bitter aftertaste tempting to try it again.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo milk, pasteurized goat milk, salt, calcic chloride, rennet, lactic starters, natural molds and egg lysozyme.

WINE-PAIRING: Woody white wine or young rosé, craft lager beer.

IN THE KITCHEN: A very interesting element in a cheese board that contains cheese from different places.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	0,60 %
Carbohydrates.....	0,50 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
Fat	32,00 %	Salt	1,50 %
of which saturated fat.....	23,00 %	Calcium.....	0,50 %
of which monounsaturated	8,40 %		

FR

Fromage de bufflonne mi-vieux

Particulier en raison de l'origine de son lait, sa texture compacte et onctueuse exprime d'emblée le goût du lait de bufflonne : doux au départ, puis acide, pour terminer sur une touche légèrement amère qui invite à se resservir.

INGRÉDIENTS: lait de bufflonne pasteurisé, lait de chèvre pasteurisé, sel, chlorure de calcium, présure, ferments lactiques, champignons de surface et lysozyme d'oeuf.

ALLIANCE: vin blanc vieilli en fût, vin rouge jeune, bière blonde artisanale.

CUISINE: guère attrayant en cuisine, il s'avère très curieux sur un plateau de fromages variés d'origines différentes.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	dont, polyinsaturées.....	0,60 %
Hydrates de carbone.....	0,50 %	Matière grasse sur extrait sec	58 %
% dont sucres.....	0,00 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
Graisses.....	32,00 %	Sel.....	1,50 %
dont, saturées	23,00 %	Calcium.....	0,50 %
% dont, mono-insaturées	8,40 %		



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)
353900	Formatge semicurat búfala Suau 0,9 kg	8436023512510	18436023512517	0,9	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26



SINCE 1989
MONTEBRÚ

Sarró de búfala

ENG

Semi matured cheese

Semi-hard cheese with a distinctive aroma for a cheese with a distinctive source: buffalo's milk. Slowly matured for four months to obtain an intense but refined cheese.

INGREDIENTS: Pasteurized buffalo milk, pasteurized goat milk, salt, calcium chloride, rennet, lactic starters, surface fungi and egg lysozyme.

WINE-PAIRING: A cheese which, due to its bitter notes, pairs very well with a fruity white.

IN THE KITCHEN: Works very well as a dessert with dry figs or quince.

Nutritional information. Average nutritional values per 100 g of product

Protein.....	20,00 %	of which, polyunsaturated	0,60 %
Carbohydrates.....	0,50 %	Fat material on dry extract	58 %
of which sugar.....	0,00 %	Energy (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
Fat.....	32,00 %	Salt.....	1,50 %
of which saturated fat.....	23,00 %	Calcium.....	0,50 %
of which monounsaturated.....	8,40 %		

FR

Fromage de bufflonne mi-vieux

Fromage d'une texture mi-dure caractérisé par l'arôme singulier d'un fromage élaboré avec du lait de bufflonne. Affiné lentement pendant 4 mois afin d'obtenir une saveur intense, mais raffinée.

INGRÉDIENTS: lait de bufflonne pasteurisé, lait de chèvre pasteurisé, sel, chlorure de calcium, présure, ferments lactique, champignons de surface et lysozyme d'oeuf.

ALLIANCE: très bon en compagnie d'un vin blanc fruité en raison de ses touches amères.

CUISINE: délicieux assorti de figes sèches ou de pâte de coing.

Informations nutritionnelles. Valeurs moyennes pour 100 g

Protéines.....	20,00 %	% dont, mono-insaturées.....	8,40 %
Hydrates de carbone.....	0,50 %	dont, polyinsaturées.....	0,60 %
% dont sucres.....	0,00 %	Matière grasse sur extrait sec	58 %
Graisses.....	32,00 %	Énergie (KCal- KJ/100gr).....	366-1517
dont, saturées	23,00 %	Calcium.....	0,50 %



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ caja	ancho. caja (cm)	alt. caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
353000	Formatge semicurat: búfala Sarró 1,7 kg	8436023512572	18436023512579	1,7	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26

Recommendations

Here you will find a series of tips and tips to enjoy your favorite product.



1 | Temperature

The optimal temperature to taste the cheese is between 16 °C (the fresh ones) and 22 °C (the cured ones).



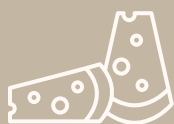
2 | Knives

To cut the cheese you must use the most appropriate tools: for soft and soft cheeses, a soft leaf knife with holes. And for hard and cured cheeses, a hard-knife with holes.



3 | Trick

If you cut the cheese, you can heat the knife's leaf with hot water.



4 | The Cut

Each cut of cheese must have a part of the heart of the cheese and a part of the bark. Cheeses mature from the inside out and the taste varies from the heart to the bark.



5 | Cut slowly

Élt is advisable to cut only the cheese that we want to consume. If we break too many pieces and spare, outdoor exposure will cause the cheese to last less.



6 | With bread

The toasted or dry bread is ideal for cheesy cheeses. The soft bread combines better with hard and cured cheeses.



7 | Pairing

There is a wide variety of foods that marries perfectly with the cheese: the fruit varied like the pear, apple, pineapple, peach, plum or mango; Jam and confectionery, especially red or yellow fruit and nuts, walnuts, almonds or pistachios.



8 | Assortment

A good assortment of cheeses can be considered from 5 to 7 different cheeses, with an average of 20 g of each type of cheese. The assortment can be accompanied by 3 or 4 supplements and 1 or 2 wines.



9 | Beer

Cheeses combine very well with handmade beers, which offer a wide variety of tastes.



10 | Preservation

With regard to temperature, you should try to keep the cheese always cold, at 4 °C, which is the temperature at which it is best preserved.



11 | Close

After keeping it packed, we can store it in a closed container, in the refrigerator or in a cool place. And better if we can separate the soft cheeses from the hard ones.



12 | Time

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 pèl salat però li allargareu molt la seva data de caducitat.



13 | Protection

Keep it moist. It is essential to preserve the original characteristics of the cheese. To achieve this, you must always protect the cheese with the original packaging or paper, or with a suitable material: paraffin wax paper, cotton for hard, or film (better perforated) for both.



14 | Beverages

Wine and cheese are always served well, but keep in mind these four details:

- 1) Combine younger cheeses with soft, never too acidic or very fruity wines.
- 2) Soft paste cheeses combine very well with cava.
- 3) The most matured cheeses (over 6 months) are accompanied very much by red wines with a reservation.
- 4) The old cheeses or cheeses may be accompanied by a natural sweet wine.

Conseils

Quelques conseils qui vous permettront de bien savourer votre produit préféré.



1 | La température

La température de dégustation optimale des fromages est comprise entre 16 °C (fromages frais) et 22 °C (fromages secs)



2 | Les couteaux

Coupez le fromage à l'aide d'ustensiles adéquats : couteau à lame souple et à trous pour les fromages mous et frais ; couteau à lame dure sans trous pour les fromages durs et secs.



3 | Truc

Si la découpe s'avère difficile, chauffez la lame du couteau à l'eau chaude.



4 | La découpe

Chaque morceau de fromage coupé doit comprendre une partie du cœur du fromage et une partie de la croûte. Les fromages mûrissent de l'intérieur vers l'extérieur et le goût varie du cœur vers la croûte.



5 | Couper le nécessaire

Ne coupez que le fromage que vous souhaitez consommer. Les excès exposés à l'air supposent une réduction de la durée de vie du fromage.



6 | Avec du pain

Le pain grillé ou sec est idéal pour les fromages tendres. Le pain mou convient mieux pour les fromages durs et secs.



7 | Alliance

Le fromage s'allie à merveille avec un large éventail d'aliments : les fruits (poire, pomme, ananas, pêche, prune et mangue), les marmelades et confitures (notamment aux fruits rouges et jaunes), les fruits secs (noix, amandes, pistaches), ...



8 | Assortiments

Un bon assortiment de fromages comprend de 5 à 7 fromages différents, à raison d'environ 20 g par type de fromage. Il peut être assorti de 3 ou 4 compléments et d'1 ou 2 vins.



9 | Bières

Les fromages font aussi très bon ménage avec les bières artisanales, qui proposent un vaste éventail gustatif.



10 | Conservation

Veillez à toujours conserver le fromage au frais, idéalement à 4 °C.



11 | Emballage

Une fois déballé, conservez le fromage dans un récipient hermétique, au réfrigérateur ou au frais. Séparez de préférence les fromages mous des durs.



12 | Durées

Plonger un fromage frais dans une solution saline (80% d'eau et 20% de sel) lui confèrera une touche légèrement salée, mais prolongera considérablement sa durée de vie.



13 | Protection

Le maintien de l'humidité du fromage est essentiel pour en préserver les caractéristiques originales. Pour ce faire, veillez à toujours assurer la protection du fromage à l'aide de son emballage ou récipient original ou d'un matériau adéquat : papier paraffiné pour les mous, coton pour les durs ou papier film (de préférence micro-perforé) pour les deux types.



14 | Que boire ?

Même si le vin et le fromage sont toujours de bons compagnons, tenez compte des quatre éléments suivants :

- 1) Accompagnez les fromages jeunes avec des vins doux, ni acides ni fruités.
- 2) Les fromages à pâte molle font très bon ménage avec le cava.
- 3) Les fromages plus mûrs (plus de 6 mois) sont généralement servis avec des vins rouges de garde.
- 4) Les fromages bleus ou plus secs peuvent être accompagnés d'un vin doux naturel



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