

A person wearing a white apron is holding three stacked wooden staves. The staves are cylindrical and have a rough, textured surface. The person's hands are visible, holding the staves from the sides. The background is a plain, light-colored wall.

MUNTANYOLA

Antesania i qualitat
compromesa amb les persones

Qualitat, sabor i passió per l'ofici



Millor Empresa Artesana
Premios Cata Mayor 2024

A Formatges Muntanyola, ens esforcem cada dia per crear productes d'una qualitat excepcional, fruit del nostre mestratge i l'excel·lència en la elaboració de formatges artesans. Des de la selecció de la llet fins a la maduració del formatge, cuidem minuciosament cada etapa del procés d'elaboració, basat en mètodes artesanals, per oferir una gamma única de sabors i textures.

Oferim una àmplia varietat de formatges artesans, des de suaus i cremosos fins a intensos i madurs, elaborats amb llet de cabra, búfala i vaca. Fets a mà i sense pressa. Som formatgers.

Els nostres formatges han estat reconeguts en premis nacionals i internacionals. Ens avalen certàmens com el World Cheese Awards, el Concours International de Lyon, el Lactium o el Gourmet Quesos que ens han premiat en diverses edicions.



Els formatges Muntanyola marquen la diferència

Muntanyola és un projecte de la Fundació AMPANS fruit de la voluntat de generar oportunitats laborals per contribuir a fer realitat el projecte de vida de les persones que acompanya.

La nostra missió va més enllà d'elaborar formatges artesans amb una qualitat extraordinària. Ens comprometem amb la inclusió i el futur de les persones amb discapacitat intel·lectual, malaltia mental o situació de vulnerabilitat.





Oportunitats laborals i de reconeixement social

Formatges Muntanyola ofereix un treball productiu remunerat i contribueix al reconeixement i integració social, de les persones que acompanya, a partir de l'elaboració de formatges, alhora que, manté el prestigi i la qualitat artesana plasmada en les receptes originals que els fundadors de la formatgeria, en Jaume i la seva dona Maria, van utilitzar durant més de vint anys.

La majoria de treballadors de la formatgeria tenen discapacitat. L'elaboració de formatges contempla molts processos manuals i repetitius que s'adeqüen a les tasques que fan les persones que hi treballen.

Des del 2015, moment en què la Fundació AMPANS va agafar el relleu, Formatges Muntanyola va convertir-se en una de les poques formatgeries on s'elaboren formatges amb tres varietats de llet, preservant la màxima qualitat del producte.

Gama única de sabors i textures

En el procés artesanal d'elaboració i durant la maduració, els formatges s'afinen per dotar-los dels sabors, textures, colors i aromes que els defineixen a cada un d'ells. Una tasca manual que requereix una cura diària per garantir les condicions òptimes durant tot el procés d'elaboració, per aconseguir la màxima qualitat en cada formatge.



El nostre compromís va més enllà...

Compromesos amb el medi ambient, a Formatges Muntanyola també ens esforcem per ser sostenibles. Conscients del privilegi de la natura i el paisatge que ens envolta, la formatgeria està situada a la finca Urpina, una finca rural ideal per al nostre ramat de cabres, i això es nota als paladars més exigents.

Urpina és un llegat que volem preservar per a les generacions futures, un patrimoni natural que cal cuidar i estimar. Per això, fidels al nostre compromís per reduir l'impacte ecològic, hem instal·lat energia fotovoltaica a tots els edificis de la finca, i hem posat en marxa una caldera de biomassa per al subministrament d'energia.

Realitzem totes les nostres activitats en harmonia amb el territori, respectant els espais i ritmes del paisatge. Apostem per la gestió forestal de la finca que ens permet ser autosuficients i transformar en combustible l'estella recollida dels boscos i les restes de sarments de la vinya. Tanquem el cicle transformant la biomassa forestal en un biocombustible sòlid.

4 raons

per convertir-te
en distribuïdor
de Formatges
Muntanyola

1

Àmplia gama de varietats i sabors creades, artesanalment, per a satisfer els paladars més exigents.

2

L'aposta continuada per l'**excel·lència en cada etapa del procés de producció, juntament amb l'elaboració artesanal** i la tradició d'una recepta que ha sobreviscut a varies generacions, fan de Muntanyola el formatge perfecte per ser gaudit en moments especials, com celebracions, reunions importants o simplement per un mateix. Els nostres formatges son experiències gastronòmiques ideals per maridar amb vins o altres productes artesanals.

3

Col·laborar amb el projecte de formatges Muntanyola és **contribuir a la integració social de les persones amb diversitat intel·lectual, malaltia mental o situació de vulnerabilitat** a través de la creació d'oportunitats laborals i acompanyant-los a realitzar el seu projecte de vida.

4

Us **ajudem a la introducció de la marca** amb materials de marketing i comunicació per recolzar les activitats promocionals.

Compromís amb la qualitat i l'excel·lència

Tots els nostres formatges compleixen totes les regulacions en seguretat alimentària.

Compromís amb la qualitat: mantenim els estàndards més elevats en totes les etapes de producció, garantint que tots els nostres formatges compleixen les normatives més exigents.



Varietats



Garrotxa
Formatge semicurat de cabra



Formatge semicurat de cabra



Blau
Formatge blau de cabra



Vell Reserva
Formatge vell reserva de cabra



Formatge semicurat de cabra amb pebre vermell dolç



Formatge semicurat de cabra amb pebre negre



Formatge semicurat de cabra amb herbes aromàtiques



Formatge blau de búfala



Bufalet
Formatge curat de búfala



Lupulus
Formatge eco semicurat de vaca i rentat amb cervesa



Tendret
Formatge de vaca semicurat



Formatges de cabra

Llet amb gran valor nutricional i alts nivells de vitamines i calci. Conté menys colesterol que altres llets, i és una gran aliada per a la prevenció de malalties cardiovasculars. Els formatges de cabra són elaborats amb llet del nostre ramat juntament amb la llet de granges de cabres de la zona.

Garrotxa

Formatge semicurat de cabra

Elaborat de forma artesanal. Amb aroma a llet fresca i una textura cremosa, sabor suau i agradable i amb un lleuger punt d'acidesa. D'escorça grisosa i florit natural, el color de l'interior és blanc tornant-se lleugerament color palla al costat de l'escorça.



Pes aprox.
1,2 kg./ 350 gr.



Inici | Varietats





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS**, conservant (lisozim d'**OU**) i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Ideal per acompanyar-lo amb un vi negre jove o una cervesa artesanal amb cos.



A taula:

Un gran aliat de moltes receptes o taules. Aporta un sabor únic i elegant a qualsevol plat. És perfecte per gaudir-lo amb dolços com codony, geles i melmelades pel seu intens aroma a llet fresca i un lleuger punt àcid.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ous i derivats, llet i derivats, inclosa la lactosa.

Valor energètic	1631 Kj / 309 Kcal
Greixos	31,94 gr.
De les quals saturades	19,42 gr.
Hidrats de carboni	0,7 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	24,98 gr.
Sal	2,12 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Garrotxa Formatges semicurat de cabra		
Referència	F0000001 / F0000002		
RGSEAA	15.01455/B		
Temperatura (°C)	4 – 6 °C		
Curació mínima	3 setmanes		
Caducitat (dies)	180		
Format	Peça		
GTIN13	8437006375191 / 8437006375023		

Pes net (kg. aprox.)	1,200		
Diàmetre (cm.)	14		
Alçada (cm.)	7		
Caixa (uts. o cunyes)	2/8	4/16	6/24
Material	Cartró reciclat		
Pes net caixa (gr.)	180	440	480
Mides (cm.)	31x21x11	33x35x11	48x25x80

Pes net (kg. aprox.)	0,350		
Diàmetre (cm.)	8		
Alçada (cm.)	4		
Caixa (unitats/cunyes)	8		15
Material	Cartró reciclat		
Pes net caixa (gr.)	260		420
Mides (cm.)	33x25x8		48x31x8



Pes aprox.
350 gr.

Formatge semicurat de cabra

Destaca per la seva aroma fresca, suau que recorda a la llet fresca. De textura molt suau i cremosa, en boca es reconeixen notes d'ametlla crua i un toca lleugerament àcid. Un formatge de tres setmanes de maduració i d'es-corça blanca natural sense fong.



Inici

Varietats





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS**, conservant (lisozim d'**OU**) i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Perfecte per maridar amb un vi blanc sec, cava o cervesa artesanal.



A taula:

Ofereix diverses combinacions gastronòmiques per gaudir del seu sabor únic, sigui en creacions gourmet o amanides, ja que aporta un punt elegant en boca. Ideal per a preparar postres, com per exemple milfulls de codonyat.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ous i derivats, llet i derivats, inclosa la lactosa.

Valor energètic	1463 Kj / 350 Kcal
Greixos	28,97 gr.
De les quals saturades	17,32 gr.
Hidrats de carboni	0,5 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	21,84 gr.
Sal	1,51 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge semicurat de cabra	
Referència	FOOOO087	
RGSEAA	15.01455/B	
Temperatura (°C)	4 – 6 °C	
Curació mínima	3 setmanes	
Caducitat (dies)	180	
Format	Peça	
GTIN13	8437006375023	
Pes net (kg. aprox)	0,350 kg	
Diàmetre (cm.)	8	
Alçada (cm.)	4	
Caixa (uts. o cunyes)	8	15
Material	Cartró reciclat	
Pes net caixa (gr.)	260	420
Mides (cm.)	33x25x8	48x31x8



Pes aprox.
1,5 kg.

Blau

Formatge blau de cabra

Reconegut en diverses edicions al certamen World Cheese Awards. És un formatge de maduració lenta, amb una escorça delicada i fràgil. El seu interior és lleugerament blanc, amb tons marfil pàl·lids on es dibuixen unes vetes blaves. Cremositat i elegància en el paladar amb un sabor profund, un lleuger punt picant i el punt just de sal.





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS** i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Ideal per acompanyar amb vins blancs afruitats, caves o cerveses artesanals amb poc cos.



A taula:

Combina amb salses i melmelades de poma, pera o tomàquet confitat sobre una torrada o simplement sol. A més, aquest formatge permet crear delícies gastronòmiques com croquetes de formatge blau, amanides, xampinyons farcits, crestes, etc.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté llet i derivats, incloent lactosa.

Valor energètic	1897 Kj / 454 Kcal
Greixos	37,87 gr.
De les quals saturades	22,7 gr.
Hidrats de carboni	2,5 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	25,77 gr.
Sal	0,95 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge blau de cabra		
Referència	FOOOO023		
RGSEAA	15.01455/B		
Temperatura (°C)	4 – 6 °C		
Curació mínima	Mínim 2 mesos		
Caducitat (dies)	180		
Format	Peça		
GTIN13	8437006375221		
Pes net (kg. aprox)	1,500		
Diàmetre (cm.)	16		
Alçada (cm.)	10		
Caixa (uts. o cunyes)	2/8	4/16	6/24
Material	Cartró reciclat		
Pes net caixa (gr.)	180	340	480
Mides (cm.)	31x21x11	33x35x11	48x25x80



Pes aprox.
1,2 kg.

Vell Reserva

Formatge vell reserva de cabra

Formatge complex, de llarga maduració. D'escorça rústica i florida, desprèn una aroma subtil amb matisos de celler de masia que es reconeix en cada tall. De textura granulosa i trencadís, és un formatge molt agradable en boca, on es perceben fruits secs, fulles seques i humides amb un punt de dolçor com a resultat de la seva llarga curació.





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS**, conservant (lisozim d'**OU**) i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Combina a la perfecció amb vi negre i cervesa artesanal.



A taula:

La seva textura trencadissa i sabor intens i sec el fa Ideal per a formar part d'aperitius, taules d'embotits i entrants.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ous i derivats, llet i derivats, inclosa la lactosa.

Valor energètic	2000 Kj / 479 Kcal
Greixos	38,28 gr.
De les quals saturades	23,56 gr.
Hidrats de carboni	1 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	30,26 gr.
Sal	1,63 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge vell reserva de cabra		
Referència	FO000039		
RGSEAA	15.01455/B		
Temperatura (°C)	4 – 6 °C		
Curació mínima	Mínim 4 mesos		
Caducitat (dies)	180		
Format	Peça		
GTIN13	8437006375481		
Pes net (kg. aprox)	1,200		
Diàmetre (cm.)	16		
Alçada (cm.)	6		
Caixa (uts. o cunyes)	2/8	4/16	6/24
Material	Cartró reciclat		
Pes net caixa (gr.)	180	340	480
Mides (cm.)	31x21x11	33x35x11	48x25x80



Pes aprox.
350 gr.

Formatge semicurat de cabra amb pebre vermell dolç

El pebre vermell dolç li dona a l'escorça un color ataronjat. Amb una textura suau i cremosa, es caracteritza per un sabor agradable i molt suau amb un punt d'acidesa amb matisos de fumat i nyores.



Inici

Varietats





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS**, sal, conservant (lisozim d'**OU**) i pebre vermell. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Per gaudir-lo amb vi blanc sec o cervesa rossa artesana.



A taula:

Ideal per a acompanyar amb carn a la brasa, patates rostides, amanides o un altre tipus de preparacions gourmet.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ous i derivats, llet i derivats, inclosa la lactosa.

Valor energètic	1463 Kj / 350 Kcal
Greixos	28,97 gr.
De les quals saturades	17,32 gr.
Hidrats de carboni	0,5 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	21,84 gr.
Sal	1,51 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge semicurat de cabra amb pebre vermell dolç	
Referència	FO000011	
RGSEAA	15.01455/B	
Temperatura (°C)	4 - 6 °C	
Curació mínima	3 setmanes	
Caducitat (dies)	180	
Format	Peça	
GTIN13	8437006375115	
Pes net (kg. aprox)	0,350	
Diàmetre (cm.)	8	
Alçada (cm.)	4	
Caixa (uts. o cunyes)	8	15
Material	Cartró reciclat	
Pes net caixa (gr.)	260	420
Mides (cm.)	33x25x8	48x31x8



Pes aprox.
350 gr.

Formatge semicurat de cabra amb pebre negre

L'escorça recoberta amb pebre negre contrasta amb el seu interior cremós i homogeni. Es caracteritza per oferir aromes vives i penetrants propis de la llet de cabra i del pebre. Té una textura suau i cremosa, i un sabor agradable que combina amb un toc picant.



Inici

Varietats





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS**, conservant (lisozim d'**OU**), pebre negre, sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Es recomana acompanyar-lo amb un vi blanc jove i afruitat o una cervesa rossa artesana.



A taula:

Combina amb carns vermelles, taules de formatges, embotits, escalivada, verdures a la brasa o patates rostides.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ou o derivats de l'ou, llet i derivats incloent lactosa.

Valor energètic	1463 Kj / 350 Kcal
Greixos	28,97 gr.
De les quals saturades	17,32 gr.
Hidrats de carboni	0,5gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	21,84 gr.
Sal	1,51 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge semicurat de cabra amb pebre negre	
Referència	FOOOO013	
RGSEAA	15.01455/B	
Temperatura (°C)	4 - 6 °C	
Curació mínima	3 setmanes	
Caducitat (dies)	180	
Format	Peça	
GTIN13	8437006375139	
Pes net (kg. aprox)	0,350	
Diàmetre (cm.)	8	
Alçada (cm.)	4	
Caixa (uts. o cunyes)	8	15
Material	Cartró reciclat	
Pes net caixa (gr.)	260	420
Mides (cm.)	59x34x8,5	80x40,5x8,5



Pes aprox.
350 gr.

Formatge semicurat de cabra amb herbes aromàtiques

Les herbes aromàtiques com la farigola, el romaní o el llozer li donen al formatge un sabor genuí i molt agradable. Té una textura suau i cremosa, i el seu interior és blanc reflectint la puresa de la llet de cabra.



Inici

Varietats





Ingredients:

LLET pasteuritzada de cabra, quall, ferments **LÀCTICS**, sal, conservant (lisozim d'**OU**) i herbes aromàtiques. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Marida perfectament amb vi blanc jove i afruitat o una cervesa rossa artesana.



A taula:

Ideal formant part de qualsevol aperitiu o taula de formatges i embotits.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ou o derivats de l'ou, llet i derivats incloent lactosa.

Valor energètic	1463 Kj / 350 Kcal
Greixos	28,97 gr.
De les quals saturades	17,32 gr.
Hidrats de carboni	0,5gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	21,84 gr.
Sal	1,51 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge semicurat de cabra amb herbes aromàtiques	
Referència	FOOOO016	
RGSEAA	15.01455/B	
Temperatura (°C)	4 - 6 °C	
Curació mínima	3 setmanes	
Caducitat (dies)	180	
Format	Peça	
GTIN13	8437006375160	
Pes net (kg. aprox)	0,350	
Diàmetre (cm.)	8	
Alçada (cm.)	4	
Caixa (uts. o cunyes)	8	15
Material	Cartró reciclat	
Pes net caixa (gr.)	260	420
Mides (cm.)	59x34x8,5	80x40,5x8,5



Formatges de Búfala

Aromàtica, fresca i de sabor intens, la llet de búfala, amb un baix nivell de lactosa, aporta al formatge un sabor exclusiu difícil de trobar en altres formatges. Els formatges elaborats amb llet de búfala no contenen lactosa, ja que aquesta desapareix en el procés de coagulació de la llet i durant el període de maduració, convertint-se en una gran aliada per a persones amb intoleràncies o al·lèrgies a la lactosa.

Formatge blau de búfala

Desprèn l'aroma propi dels formatges suaus de pasta blava. El blau de búfala té un sabor intens i poc picant, notant la dolçor de la llet de búfala. Fonedís en boca i amb una cremositat inconfusible, presenta una escorça groga color palla i un interior clar on destaquen petits orificis amb floridura blava-verdosa, per on circula l'oxigen obtenint en boca notes de tanins de la fusta, d'alzina i pi. No conté lactosa.





Ingredients:

LLET pasteuritzada de búfala, quall, ferments **LÀCTICS** i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Combina amb vins blancs, caves, moscatell o mistela, vi negre garnatxa o cerveses artesanals amb doble Malta o negres.



A taula:

Perfecte per a combinar amb una torrada calenta o plats més elaborats de carns i verdures o simplement, per a elaborar exquisides salses.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ou o derivats de l'ou. 0% lactosa. Conté menys de 0,01% de lactosa.

Valor energètic	1812 Kj / 434 Kcal
Greixos	36,42 gr.
De les quals saturades	23,44 gr.
Hidrats de carboni	1,6 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	24,84 gr.
Sal	2,34 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge blau de búfala sense lactosa		
Referència	FO000030		
RGSEAA	15.01455/B		
Temperatura (°C)	4 - 6 °C		
Curació mínima	Mínim 2 mesos		
Caducitat (dies)	180		
Format	Peça		
GTIN13	8437006375214		
Pes net (kg. aprox)	1,500		
Diàmetre (cm.)	16		
Alçada (cm.)	10-12		
Caixa (uts. o cunyes)	2/8	4/16	6/24
Material	Cartró reciclat		
Pes net caixa (gr.)	180	340	480
Mides (cm.)	31x21x11	33x35x11	48x25x80

Bufalet

Formatge curat de búfala

Amb una maduració lenta i tranquil·la, aconsegueix una escorça ocre que contrasta amb un interior de color ivori. El sabor inconfusible de la llet de búfala es nota en cada tall, on es desprèn una intensa aroma i subtils matisos de mantega salada. Aromàtic, fresc i de sabor intens però refinat, es tracta d'un formatge de búfala fonedís i cremós en boca.



Inici | Varietats





Ingredients:

LLET pasteuritzada de búfala, quall, conservant (lisozim d'**OU**), ferments **LÀCTICS** i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Marida molt bé amb vins blancs o rosats afruitats i cerveses artesanals suaus.



A taula:

Perfecte per a acompanyar una àmplia varietat de creacions culinàries com risottos, carns i amanides. També ofereix una gran experiència en boca amb melmelades, codony o figues seques.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ou o derivats de l'ou. 0% lactosa. Conté menys de 0,01% de lactosa.

Valor energètic	1704 Kj / 408 Kcal
Greixos	35,04 gr.
De les quals saturades	22,43 gr.
Hidrats de carboni	0,7 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	22,33 gr.
Sal	1,7 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge curat de búfala sense lactosa. Bufalet
Referència	FOOOO028 / FOOOO040
RGSEAA	15.01455/B
Temperatura (°C)	4 – 6 °C
Curació mínima	de 2 a 4 mesos
Caducitat (dies)	180
Format	Peça
GTIN13	8437006375283 / 8437006375405

Pes net (kg. aprox)	1,500
Diàmetre (cm.)	16
Alçada (cm.)	6
Caixa (uts. o cunyes)	2/8 4/16 6/24
Material	Cartró reciclat
Pes net caixa (gr.)	180 340 480
Mides (cm.)	31x21x11 33x35x11 48x25x80

Pes net (kg. aprox)	0,500
Diàmetre (cm.)	9
Alçada (cm.)	5
Caixa (unitats/cunyes)	7 14
Material	Cartró reciclat
Pes net caixa (gr.)	100 180
Mides (cm.)	20x18x12.5 32x23x11



Formatges de vaca

La llet de vaca té un alt valor nutricional i el seu consum és recomanable a totes les etapes de la vida. La llet amb certificat ecològic concentra tot el sabor i permet elaborar formatges de sabor intens.

Lupulus

Formatge eco
semicurat de vaca i
rentat amb cervesa

Primer formatge madurat amb cervesa de la Península. La fórmula és originària de Bèlgica. Elaborat amb llet ecològica de vaca, l'es-corça està rentada amb cervesa i els llevats estimulen el desenvolupament dels ferments i donant-li cos personalitat. En boca sorprèn amb una textura fina i cremosa, però amb els sabors dels formatges de llarga curació.




Pes aprox.
1,2 kg.





Ingredients:

LLET ecològica i pasteuritzada de vaca, quall, ferments **LÀCTICS**, cervesa ecològica (**GLUTEN**) i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Marida a la perfecció vins negres i cerveses artesanals negres o torrades.



A taula:

Ideal per acompanyar amb carns vermelles, verdures, pastes, o simplement taules de formatges i embotits.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté gluten i derivats, llet i derivats incloent lactosa

Valor energètic	1731 Kj / 414 Kcal
Greixos	33 gr.
De les quals saturades	15 gr.
Hidrats de carboni	0,5 gr.
Dels quals sucres	0 gr.
Proteïnes	30 gr.
Sal	2,3 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge eco semicurat de vaca i rentat amb cervesa. Lupulus		
Referència	FO000027		
RGSEAA	15.01455/B		
Temperatura (°C)	4 - 6 °C		
Curació mínima	Mínim 2 mesos		
Caducitat (dies)	180		
Format	Peça		
GTIN13	8437006375382		
Pes net (kg. aprox)	1,200		
Diàmetre (cm.)	16		
Alçada (cm.)	7		
Caixa (uts. o cunyes)	2/8	4/16	6/24
Material	Cartró reciclat		
Pes net caixa (gr.)	180	340	480
Mides (cm.)	31x21x11	33x35x11	48x25x80





Pes aprox.
400 gr..

Tendret

Formatge de vaca semicurat

D'escorça fina i florida amb fong gris que protegeix un interior blanc ivori amb petits orificis. La seva elaboració emana aromes provinents de la pastura i de la llet fresca. De textura cremosa i mantegosa, fonedís en boca i amb un sabor agradable i lleuger.





Ingredients:

LLET pasteuritzada de vaca, quall, ferment **LÀCTICS**, conservant (lisozim d'**OU**) i sal. Origen de la llet ESPANYA.



Maridatge:

Ideal per maridar amb vins blancs secs naturals, rosats i cerveses artesanals.



A taula:

Permet combinar-lo amb una àmplia varietat d'aliments, especialment taula de formatges, embotits, verdures, fruits secs, codonyat i melmelades.

Informació nutricional.

Valors mitjans per 100 g.



Al·lèrgens: Conté ou o derivats de l'ou, llet i derivats incloent-hi lactosa.

Valor energètic	1765 Kj / 426 Kcal
Greixos	34 gr.
De les quals saturades	19 gr.
Hidrats de carboni	10,4 gr.
Dels quals sucres	0,1 gr.
Proteïnes	28 gr.
Sal	2,6 gr.

Taula informació per distribuïdor

Denominació	Formatge de vaca semicurat. Tendret
Referència	FOOOO074
RGSEAA	15.01455/B
Temperatura (°C)	4 – 6 °C
Curació mínima	Mínim 1 mes
Caducitat (dies)	180
Format	Peça
GTIN13	8437006375245
Pes net (kg. aprox)	0,400
Diàmetre (cm.)	8
Alçada (cm.)	4
Caixa (uts. o cunyes)	8 15
Material	Cartró reciclat
Pes net caixa (gr.)	100 180
Mides (cm.)	20x18x12,5 32x23x11

MUNTANYOLA

SABORS QUE IL·LUSIONEN

MUNTANYOLA

SABORS QUE IL·LUSIONEN

AMPANS



@formatgesmuntanyola



Formatges Muntanyola

Mas Urpina

08253 Sant Salvador de Guardiola

T. 93 835 87 46

formatgesmuntanyola@ampans.cat

www.formatgesmuntanyola.cat

Un projecte de la Fundació Ampans



Amb el suport de:



**Generalitat
de Catalunya**

La venda de proximitat està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen ells mateixos els seus productes al públic, segons el Decret 24/2013