



Fichas Técnicas Box Abril 2

Munster Gerome Fermier

Origem: Orbey

Peso Inteiro: 700gr Aprox.

Matéria gorda: 27% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de vaca, sal, coalho vegetal e fermentos lácticos.

País de origem: França

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4º a 8ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1480 KJ
	365 kcal
Gorduras	26 gr
dos quais ácidos gordos saturados	16.5 gr
Hidratos de carbono	1.5 gr
dos quais açúcares	0 gr
Proteínas	18.9 gr
Sal	1.8 gr

Preço/kg: 31,50€

Gruyère Afinado em Gruta

Este Queijo é produzido por agricultores locais da região AOP de Gruyère. Após 3 meses da sua produção, vai envelhecer numa gruta de Kalbach cerca de 9 meses.

Sabor equilibrado, bastante frutado com bom comprimento de boca.

Matéria gorda: 49% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de vaca, fermento lácticos, sal e coalho.



País de origem: Suíça

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4º a 8ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1660 KJ
	400 kcal
Gorduras	32 gr
dos quais ácidos gordos saturados	19 gr
Hidratos de carbono	<0.1 gr
dos quais açúcares	<0.1 gr
Proteínas	27 gr
Sal	1.5 gr

Preço/Kg: 39,95€

Tronchón "La Rueda"

País de Origem: Espanha

Casca de cor escura e um pouco gordurosa, devido ao seu tratamento com azeite virgem. O interior da massa é de cor branco-marfim e olhos pequenos bem distribuídos. Sua consistência é entre semi-mole e semi-dura, dependendo do grau de maturação.

Matéria gorda: 24% (m/m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de cabra, coalho vegetal, sal e fermentos lácticos.

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4º a 8ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	413 kcal
Gorduras	41,3 gr
dos quais ácidos gordos saturados	18,5 gr
Hidratos de carbono	12,9 gr
dos quais açúcares	0,34 gr



Proteínas	24,7 gr
Sal	1,03g

Preço/kg: 41,00€

Peso queijo inteiro: 900gr-1000gr Aprox.

Ovelha Reserva

Produtor: Sabores Altaneiros

Origem: Manteigas

Peso Inteiro: 750gr-800gr Aprox.

Queijo curado de pasta dura e textura fechada, massa ligeiramente quebradiça e seca, aspecto untuoso, amarelo torrado, obtida por esgotamento de coalhada após coagulação de leite cru estreme por acção de infusão de cardo. O paladar é agradável, forte, persistente e ligeiramente picante. Sabor intenso

Ingredientes: Leite cru de ovelha, coalho de origem vegetal e sal.

País de origem: Portugal

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 10ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1560 KJ
	376 kcal
Gorduras	30.5 gr
dos quais ácidos gordos saturados	19.6 gr
Hidratos de carbono	<0.5 gr
dos quais açúcares	<0.5 gr
Proteínas	23.6 gr
Sal	4.3 gr

Preço/Kg: 36,00€



Lola Montez

País de Origem: Alemanha

O queijo é amadurecido de numa cave de Kaeskuche, onde é coberto com uma mistura de flores orgânicas secas (flores, pétalas de rosa, malmequeres e alfavaca), ervas cultivadas nos prados alpinos circundantes.

Matéria gorda: 45-60% (m/m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de vaca, sal, centáurea, malmequer, rosa, lavanda, salsa, alecrim, alho, sal, marinho, cebola, oregãos, paprika, coalho

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 6ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	110 kcal
Gorduras	9 gr
dos quais ácidos gordos saturados	5.3 gr
Hidratos de carbono	0 gr
dos quais açúcares	0 gr
Proteínas	7 gr

Preço/kg: 42,50€

Todos os nossos queijos são cortados à mão, o peso pode variar ligeiramente.