

MAS CLAPEROL SL
MAS SUBIRAS S/N
17800- OLOT
699539927



CLAPEROL
~ Des de 1982 ~

PRODUCTE ARTESÀ DE LA GARROTXA



PIRINEU DE VACA



DESCRIPCIÓ :	Formatge de pasta semi-dura, escorregut per grav
PRESENTACIÓ :	Amb format de 400g rodó i peça sencera de 1,5kg
INGREDIENTS:	llet crua ecològica de vaca, clorur, ferments, quall
TRACTAMENT LLET:	Llet crua de vaca
FERMENTS:	conté ferments
LLEVATS:	llevats d'afinat
MADURACIÓ:	El venem a partir de 45 dies
AL.LÈRGENS:	Llet de vaca.
CADUCITAT:	40 dies.
CONSERVACIÓ:	Màxim 4°C
COMPOSICIÓ:	valors mitjans 100g: valor energètic: 1568kj-362kc quals saturats: 21,4g)/Hidrats de carboni: 1,9g (de Proteïnes: 21,7g / Sal: 0,99g.

RECOMANACIÓ CONSUM: Treure de la nevera unes dos hores abans del consum.
formatges, amanides, o amb torrades.

masclaperol

masclaperol1982



www.masclaperol.com

comandes@masclaperol.com



etat, crosta natural.

i sal

al/ Greixos: 29,8g (dels
els quals sucres: 1,9g) /

