

Selezioniamo
solo prodotti
di grande qualità.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Burro

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: È il prodotto caseario ricavato dalla scrematura del latte. Il burro del Caseificio Montrone è particolarmente indicato per il consumo "al naturale", spalmato sul pane o semplicemente al coltello. Ideale per ogni preparazione in cucina, dolce o salata.

Ingredienti: Crema di siero di LATTE, crema di LATTE e fermenti lattici.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	3081 Kcal/100g – 749 KJ/100g
Grassi	83,0 g/100g
di cui acidi grassi saturi	58,0 g/100g
Carboidrati	< 0,5 g/100g
di cui zuccheri	< 0,5 g/100g
Proteine	0,6 g/100g
Sale	0,02 g/100g

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore giallo paglierino ed è caratterizzato da un gusto deciso al palato.

Caratteristiche chimiche: Il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche: Umidità: 15,9 g/100g – pH compreso tra 5,5 – 6,2

Caratteristiche microbiologiche: Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche

Termine di utilizzo: scadenza 60 gg a confezione integra.

Modalità di conservazione e trasporto: il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra +1°C - +6°C.

Paese di mungitura: Latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto Sgocciolato	Peso netto Confezione*	Unità per Confezione	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
04001	125g	125g	1	Libero Servizio	40 pezzi	12x12 strati	8032649714019
04002	250g	250g	1	Libero Servizio	20 pezzi	12x12 strati	8032649714026

LEGGENDA: * La carta utilizzata per il confezionamento dei prodotti è realizzata in Polietilene idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011 – DPR 777/82 – DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

** Scatole in cartone