

BURRO

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.

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. UE 915/2023 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 15,9 g/100g – ph tra 4 – 5; aw= > 0,95

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 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

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.

Informazioni commerciali

Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
04001	125g	125g	1	Libero servizio	40 pezzi	P = 12x8 strati	8032649714019
04002	250g	250g	1	Libero servizio	20 pezzi	P = 12x8 strati	8032649714026

* L'incarto utilizzato per il confezionamento del prodotto è realizzato in carta e polipropilene idonei al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011)