

# Burro



Il **Burro** è la sostanza grassa del latte, ottenuto dalla lavorazione di panne e burri accuratamente selezionati, ed è caratterizzato da una buona consistenza, mediamente spalmabile, struttura omogenea, un colore giallo paglierino tipico e un sapore delicato fresco.

Il prodotto ha una shelf-life espressa come TMC (tempo minimo di conservazione) pari a 90 giorni dalla data di produzione. Tale periodo di conservazione è stato determinato, in ottemperanza alle vigenti normative, mediante prove di stabilità microbiologiche e chimico-fisiche.

La percentuale di materia grassa minima è pari all' 82%.



<b>PEZZATURA E FORMA:</b>	Panetti da 125 g e 250g.
<b>DEFINIZIONE:</b>	Burro di miscele.
<b>INGREDIENTI:</b>	Crema di SIERO, crema di LATTE, fermenti lattici. Materia grassa minimo 82 %.
<b>ALLERGENI:</b>	Contiene LATTE e LATTOSIO.
<b>QUALITÀ:</b>	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	PAESI UE
<b>TMC E CONSERVAZIONE:</b>	90 gg dalla data di produzione. Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
3088 Kcal / 751 KJ	83,00 g	58,00 g	0,50 g	0,50 g	0,60 g	0,02 g

## CONFEZIONAMENTO

Codice	Descrizione	Confezione	Dimensione imballo in cm	Unità di imballo	Composizione del pallet	Codice EAN
BUR125	Burro 125 g	Cartone da 5 Kg (40pz)	14x33x19	1 cartone		8032942570800
BUR250	Burro 250 g	Cartone da 5 Kg (20 pz)	14x33x19	1 cartone		8032942570817



Tutti gli imballi sono conformi alla: legislazione comunitaria Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 10/2011 e ss.mm.ii.; legislazione italiana DPR 777/82 e ss.mm.ii. e DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.