

# BURRO

Il Burro è un prodotto caseario di colore giallo-paglierino dal gusto deciso e particolarmente indicato per la preparazione di torte e dolci.

Molto gustoso consumato al naturale, soprattutto se usato come condimento e in cucina, analogamente agli oli vegetali.



cartone  
da 40 pz  
da 125g



cartone  
da 20 pz  
da 250g



**Artigiana**<sup>®</sup>

CASEIFICIO

*Passione e bontà tutti i giorni*

**D'Ambruoso Francesco s.r.l.**  
Sede legale e stabilimento produzione:  
Via Cavalieri del Lavoro n.c. z.i.70017 Putignano (BA) - ITALY  
tel. +39 080 4058380  
Ufficio Commerciale: [commerciale@caseificioartigiana.it](mailto:commerciale@caseificioartigiana.it)  
[caseificioartigiana.it](http://caseificioartigiana.it)



<b>Categoria</b>	Derivato del latte. Prodotto ottenuto dalla zangolatura della crema di latte bovino crudo proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. Ideale da consumare tal quale o come ingrediente per preparazioni alimentari.			
<b>Ingredienti</b>	<b>Panna di siero di latte.</b>			
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).			
<b>Origine Latte</b>	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).			
<b>Lotto</b>	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "I" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)			
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 100 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C.			
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT V233B CE			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma a parallelepipedo di colore bianco latte-crema, omogeneo, superficie liscia.		
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Struttura cremosa, compatta, morbida, spalmabile; Colore bianco-crema; assenza di occhiatura.		
	<b>Sapore</b>	Fresco, latteo, acidulo, sapido, molto intenso.		
	<b>Odore e Aroma</b>	Delicato, lattico fresco.		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità <16% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.			
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.			
<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato singolarmente in carta politenata vegetale. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).			
<b>Informazioni nutrizionali</b>	<b>Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</b>			
	Valore energetico 750 Kcal - 3083 KJ	Grassi 83,0g di cui saturi 57,0g	Carboidrati 0,3g di cui zuccheri 0,3g	Proteine 0,4g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Unità di ordine	Peso fisso (F) Peso variab.(V)	Composizione palet	Codice EAN confezione	dimensioni cartone (base x larghezza x altezza) (centimetri)
026-01	burro 125g (c.f. 5kg)	125g	130g	box 5,0kg	F	11 cartoni per strato per 6 strati totali	8032603100001	23,5 x 32 x 10h
026-02	burro 250g (c.f. 5kg)	250g	260g	box 5,0kg	F	18 cartoni per strato per 6 strati totali	8032603100018	14,5 x 33,5 x 15