

Burro prodotto dalla crema di latte del Re dei Formaggi

Crema da amare. Burro di qualità ineguagliabile dal delicato e fragrante sapore, prodotto con panna di latte altamente selezionato e garantito da rigorosi disciplinari di produzione, raccolta quotidianamente nei caseifici di Parma e Reggio Emilia.



MONTANARI

GRUZZA

PARMIGIANO REGGIANO

BURRO

GRANA PADANO

MATERIA GRASSA 83%

In milk we trust since 1950

Butter made from the cream of milk of the King of Cheeses

A cream to love. A butter with a delicate and fragrant taste whose quality is without equals. It is indeed produced from cream collected daily in the cheese farms of Parma and Reggio Emilia. This cream derives from highly selected milk whose quality standard is guaranteed by a rigorous production regulation.

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATIONS

Specifica / Specification	Incarto Pack	Dim. panetto Stick size cm.	Cod. EAN EAN code	Cartone Case	Pallettizzazione Pallet	Temperatura di Conservazione Storage Temperature	Shelf-life
Articolo / Item							
Panetto gr. 62,5 Stick gr. 62,5	Carta pergamena Parchment paper	8,5 x 3,8 x 2	8003566000110	Kg 3 (48 pezzi) Kg 3 (48 pieces) 34,5 x 17 x 8	14 cartoni/strato 11 strati 154 cartoni/pallet 14 cases/layer 11 layers 154 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days
Panetto gr. 125 Stick gr. 125	Carta pergamena Parchment paper	11 x 5,8 x 1,5	8003566000219	Kg 5 (40 pezzi) Kg 5 (40 pieces) Cm 33 x 24 x 10	10 cartoni/strato 10 strati 100 cartoni/pallet 10 cases/layer 10 layers 100 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days
				Kg 2,5 (20 pezzi) Kg 2,5 (20 pieces) Cm 33 x 24 x 5,3	10 cartoni/strato 20 strati 200 cartoni/pallet 10 cases/layer 20 layers 200 cases/pallet		
Panetto gr. 250 Stick gr. 250	Carta pergamena Parchment paper	12,5 x 6,5 x 3	8003566000318	Kg 5 (20 pezzi) Kg 5 (20 pieces) Cm 36 x 33,5 x 8	10 cartoni/strato 10 strati 100 cartoni/pallet 10 cases/layer 10 layers 100 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days
				Kg 2,5 (10 pezzi) Kg 2,5 (10 pieces) Cm 36 x 33,5 x 5,5	10 cartoni/strato 20 strati 200 cartoni/pallet 10 cases/layer 20 layers 200 cases/pallet		
Panetto gr. 500 Stick gr. 500	Carta pergamena Parchment paper	14 x 8,3 x 4,2	8003566000325	Kg 5 (10 pezzi) Kg 5 (10 pieces) Cm 42 x 16,5 x 10,3	12 cartoni/strato 8 strati 96 cartoni/pallet 12 cases/layer 8 layers 96 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days
Pano gr. 1000 Block gr. 1000	Carta pergamena Parchment paper	18 x 9 x 6	8003566000332	Kg 10 (10 pezzi) Kg 10 (10 pieces) Cm 31 x 19,5 x 20	14 cartoni/strato 5 strati 70 cartoni/pallet 14 cases/layer 5 layers 70 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days

MONTANARI



GRUZZA

PARMIGIANO REGGIANO

BURRO

GRANA PADANO

In milk we trust since 1950

Montanari & Gruzza S.p.A.

Via Newton, 38 . Gaida . 42100 Reggio Emilia

tel. 0522 944251 fax 0522 944129

info@montanari-gruzza.it www.montanari-gruzza.it