

# *Le nostre specialità di burro*



MONTANARI  GRUZZA

*In milk we trust since 1950*

## BURRO *Antica Cremeria*

disponibile anche SALATO

*Il migliore fra tutti. E' il prodotto che accompagna da oltre cinquant'anni la nostra produzione e rappresenta gran parte della nostra storia. La ricetta che seguiamo prevede l'impiego di crema di latte italiana trattata con fermenti che rendono questo burro particolarmente cremoso e profumato, dal sapore e delicato e raffinato tipico della panna fresca ottenuta dal latte crudo appena munto. Consigliamo di gustarlo crudo sul pane per assaporarne tutte le proprietà sensoriali.*



## BURRO *Casello*

Locale ed emiliano

*Prende il nome dallo storico luogo in cui si faceva il Parmigiano Reggiano in passato chiamato ancora oggi nel gergo locale "Casello". Il nome evoca la provenienza della panna impiegata per produrre questo burro, ovvero i caseifici produttori ubicati nelle province di Parma e Reggio Emilia, che ottengono la crema dalla scrematura del latte utilizzato per la produzione del Parmigiano Reggiano. Si tratta di un burro tipico della nostra regione e tradizione.*



## BURRO *della Bruna*

Dolce e Aromatico

*Nella combinazione di panne utilizzate per produrre questo burro vi è anche crema di latte di Vacche Brune, caratterizzata da un intenso profumo ed un sapore dolce e delicato. Queste caratteristiche sono percepibili all'assaggio e rendono questo burro particolarmente apprezzabile sia crudo che in cucina.*



## BURRO *Biologico italiano*

Naturale, genuino

*La materia prima con cui viene prodotto è la crema di latte raccolta nelle aziende agricole biologiche di Parma e Reggio Emilia, che operano nell'attento e scrupoloso rispetto dei criteri di produzione biologici. Il suo aspetto è candido e l'aroma tipico dei nostri prati, con note erbacee che variano al trascorrere delle stagioni.*



83% di materia grassa - durata di vita 150 giorni

## BURRO *Valparma non OGM*

Questo burro proviene da una filiera dedicata composta da produttori della collina e montagna Parmense, il Consorzio Produttori Burro e Formaggio, che alimentano le vacche solo con mangimi OGM free. Montanari & Gruzza raccoglie la crema di latte presso tutti i caseifici quotidianamente e la lavora fresca per ottenere un burro salutare e di alta qualità.



## BURRO & *senza lattosio*

Il burro & senza lattosio è dedicato ai consumatori intolleranti al lattosio ma può essere consumato da tutta la famiglia, grazie alle sue caratteristiche sensoriali tipiche ed eccellenti ed alla sua alta digeribilità. E' un burro particolarmente dolce e spalmabile, il suo utilizzo è indicato sia in cucina che per il consumo al naturale.



## *Infine Burro*

Per veri gourmet

Questo burro è stato ideato per la ristorazione, quindi pensato per l'utilizzo in cucina da parte di chef che vogliono ottenere il meglio nella realizzazione dei loro piatti, soprattutto dal punto di vista dell'aroma. La panna impiegata è italiana e proveniente dalla nostra filiera, ed il suo sapore inconfondibile.



## BURRO *Nobile senza lattosio*

Salutare ed ecosostenibile

Il burro Nobile nasce da un progetto di ricerca effettuato con l'Università di Bologna, che ha condotto uno studio sull'allevamento di bovine alimentate con una maggiore quantità di foraggio fresco ed erba, insieme ad una razione di semi di lino, conferendo così al latte una maggiore quantità di CLA (acido linolenico coniugato) ed Omega3 ed aumentando il benessere animale. Inoltre questo burro è senza lattosio.



83% di materia grassa - durata di vita 150 giorni

Siamo nati in Emilia nel 1950.

Da allora selezioniamo le materie prime del nostro territorio, crema di latte per la produzione di burro italiano di alta qualità e formaggi duri d.o.p. Parmigiano Reggiano e Grana Padano classici e di filiere speciali dedicate che produciamo ed affiniamo. Abbiamo scelto di offrire al mercato un'alta diversificazione di gamma creando una filiera biologica completa per produrre burro e Parmigiano Reggiano e selezionando razze bovine il cui latte viene lavorato in purezza per ottenere specialità uniche quali Parmigiano Reggiano Solodibruna, di Vacche Rosse e di Bianca Modenese. Una passione autentica trasmessa per tre generazioni ed ancora viva nell'eccellenza che ci contraddistingue.

Crediamo nel latte dal 1950!



*Burro italiano e Specialità di formaggio*

**MONTANARI & GRUZZA SPA**

Via Newton, 38 . Gaida . 42124 Reggio Emilia . ITALY

Tel. +39 0522 944251 fax +39 0522 944129

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