

Organic butter from the production of the King of Cheeses

Natural, genuine. It is made with the cream of milk collected from the organic farms of Parma and Reggio Emilia, which operate in careful and scrupulous respect of the organic production criteria. It is snow-white with intense aromas typical of just-squeezed raw milk, vivid expression of the link between environment, agriculture and a healthy diet.

SCHEMA 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. 125 Stick gr. 125	Carta pergamena Parchment paper	11 x 5,8 x 1,5	8003566000240	Kg 5 (40 pezzi) Kg 5 (40 pieces) Cm 33 x 24 x 10	10 cartoni/strato 20 strati 200 cartoni/pallet 10 cases/layer 20 layers 200 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days
Panetto gr. 250 Stick gr. 250	Carta pergamena Parchment paper	12,5 x 6,5 x 3	8003566000509	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
Panetto gr. 500 Stick gr. 500	Carta pergamena Parchment paper	14 x 8,3 x 4,2	8003566000264	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 kg 5 Block kg 5				Kg 5 (1 pezzo) Kg 5 (1 piece) Cm 28 x 22 x 14,2	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
Panone kg 25 Bulk kg 25				Kg 25 (1 pezzo) Kg 25 (1 piece) Cm 39,5 x 27,2 x 28	8 cartoni/strato 4 strati 32 cartoni/pallet 8 cases/layer 4 layers 32 cases/pallet	da +1° C a +6° C from +1° C to +6° C	150 giorni 150 days



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



Burro biologico dalla produzione del Re dei Formaggi

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 gli aromi intensi sono tipici del latte crudo appena munto, viva espressione del legame tra ambiente, agricoltura e sana alimentazione.



BIO

MONTANARI



GRUZZA

PARMIGIANO REGGIANO

BURRO

GRANA PADANO

MATERIA GRASSA 83%

In milk we trust since 1950