

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.

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. 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 |



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 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