

sede legale ed operativa: via Monte Grappa, 53 Vidor (TV)

DENOMINAZIONE	BURRO
Codice	10
Certificazione prodotto	Nessuna
Certificazione stabilimento	Nessuna
Zona di mungitura latte	Latte prodotto da una mandria di vacche di razza Bruna, alimentate con foraggi prevalentemente aziendali ottenuti dalla coltivazione dei terreni situati vicino alla sede del caseificio in località Vidor, ad esclusione del periodo estivo durante il quale gli animali sono trasferiti al pascolo in malga Mariech di Valdobbiadene.
DESCRIZIONE	Zangolato di panna di affioramento
INGREDIENTI	crema di latte Conservanti nessuno
DESTINAZIONE	Consumo diretto, da cucina e da pasticceria
STAGIONATURA	E' immediatamente pronto per il consumo
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche ottimali per 21 giorni Può essere consumato anche alcuni giorni oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
COMPOSIZIONE INDICATIVA	UMIDITA' % GRASSI t.q. < 82 % %
VALORE NUTRITIVO x 100g	Kcal 740
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	Colore paglierino chiaro – paglierino intenso nel periodo estivo della malga odore e aroma: con caratteristici sentori di burro sapore: dolce struttura, morbida, spalmabile
LIMITI MICR OBIOLGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g E. Coli < 10 ufc/g
FORMATO DI VENDITA	confezionato in vasetti
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.
ALLERGENI	Latte vaccino
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM
NOTE	