

# BURRO



**I** Il burro FATTORIE CREMONA è di elevata qualità grazie all'ottima materia prima utilizzata. Infatti è ottenuto esclusivamente da panna fresche di affioramento, concentrate e pastorizzate. Dopo un periodo di maturazione avviene la burrificazione e il confezionamento nella classica forma a panetto. Il burro FATTORIE CREMONA è candido, morbido e delicato. Ideale in cucina, per dolci e primi piatti, esprime le sue caratteristiche distintive nell'uso a crudo per aperitivi gustosi o per una colazione ... completa. Per affrontare la giornata al meglio

**GB** FATTORIE CREMONA butter is of high quality thanks to the excellent raw material, used for its production. In fact it is exclusively obtained from fresh outcropping, concentrated and pasteurized cream. After a period of maturation, production and packaging take place in the classic loaf shape. FATTORIE CREMONA butter is white, soft and delicate. Ideal in the kitchen, for desserts and pasta, it expresses its distinctive characteristics when used raw for tasty aperitifs or for a rich breakfast.

**F** Le beurre FATTORIE CREMONA est de haute qualité pour l'excellente matière utilisée. En effet, il est obtenu exclusivement à partir de crème fraîche affleurante, concentrée et pasteurisée. Après une période de maturation, production et emballage ont lieu dans la forme de pain classique. Le beurre FATTORIE CREMONA est blanc, doux et délicat. Idéal dans la cuisine, pour les desserts et les plats de pâtes, il exprime ses caractéristiques distinctives lorsqu'il est utilisé cru pour des apéritifs savoureux ou pour un petit-déjeuner ... complet.

**E** La mantequilla FATTORIE CREMONA es de alta calidad gracias a la excelente materia prima utilizada. De hecho, se obtiene exclusivamente de afloramientos frescos, crema concentrada y pasteurizada. Después de un período de maduración, la fabricación de mantequilla y el envasado tienen lugar en la forma de barra clásica. La mantequilla FATTORIE CREMONA es blanca, suave y delicada. Ideal en la cocina, para postres y platos de pasta, expresa sus características distintivas cuando se usa crudo para deliciosos aperitivos o para un desayuno ... completo.

**D** Die FATTORIE CREMONA Butter ist von hoher Qualität, dank des exzellenten Rohstoffes. In der Tat wird es ausschließlich aus frischen, aufgeschlossenen, konzentrierten und pasteurisierten Rahm erhalten. Nach einer Reifephase erfolgt das Anbraten und Verpacken in der klassischen Laibform. Die FATTORIE CREMONA Butter ist weiß, weich und zart. Ideal zum Kochen, Desserts und Hauptgerichten, zum Ausdruck bringt seine Besonderheiten bei der Verwendung roh für Aperitifs oder für ein Frühstück ... abgeschlossen.

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
BURRO PANETTO	FISSO	250 gr	20	100	120
	FISSO	1 kg	10	70	120